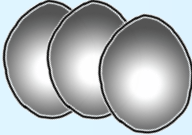






Les *amaretti morbidi* d'Élise

Préparation : 2 × 5 minutes – Repos au frais : 45 minutes – Cuisson : 15 à 20 minutes

Ingrédients		Matériel
		<ul style="list-style-type: none">★ une balance★ un saladier★ une spatule★ 1 ou 2 plaques de four★ 2 feuilles de papier de cuisson★ un réfrigérateur★ un four★ un robot ménager pour battre les blancs d'œufs en neige (ou un fouet et du courage !)
3 œufs	200 g de sucre en poudre	
		
	250 g de poudre d'amandes	
	Optionnel : 	
100 g de sucre glace	1 cuillère à café d'extrait d'amande amère ou de liqueur d' <i>Amaretto</i>	

Préparation pour environ 24 *amaretti*

- ❶ Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- ❷ Battre les blancs en neige ferme (avec éventuellement une pincée de sel).
- ❸ Dans un saladier, mélanger les jaunes et le sucre en poudre. Ajouter si on le souhaite l'extrait d'amande amère ou l'*Amaretto*.
- ❹ Ajouter progressivement les blancs à la préparation et mélanger délicatement l'ensemble pour que la pâte reste aérée.
- ❺ Ajouter la poudre d'amandes à la préparation et mélanger délicatement l'ensemble pour que la pâte reste aérée.
- ❻ Placer l'**appareil** au réfrigérateur 45 minutes.
- ❼ Préchauffer le four 5 minutes thermostat 6 (180°C).
- ❽ Former de petites boules de pâte (de la taille du jaune d'un "œuf Kinder") et les rouler dans le sucre glace avant de les disposer sur la plaque du four en les séparant de plusieurs centimètres (elles vont s'étaler sur la plaque lors de la cuisson).
- ❾ Enfourner la préparation. Après 15 minutes, surveiller la cuisson : lorsque les *amaretti* commencent à se colorer et n'adhèrent quasiment plus au papier-cuisson, les retirer et les laisser complètement refroidir sur la plaque avant de les manipuler.

Commentaires

En italien :

- **amaretto** : macaron
- **morbido** : moelleux

← **l'appareil** : en cuisine, c'est le nom donné à un mélange d'ingrédients. À la sortie du réfrigérateur, il sera "collant", mais le sucre glace permettra de manipuler (rapidement) les boules de pâte.

Le **papier de cuisson** (parfois appelé **papier sulfurisé**) est un papier traité de manière à être imperméable et à résister à la chaleur. Il empêche les préparations d'adhérer au plat et facilite le démoulage des gâteaux.