

Amarettis Moelleux de Sardaigne

Pour une vingtaine d'amarettis :

- **250 g d'amandes entières + quelques unes pour le dressage**
- **100 g de sucre en poudre + 20 g pour le dressage**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 citron non traité**

1. Dans un robot mixeur, verser les amandes puis mixer jusqu'à obtenir une poudre à gros morceaux.
2. Ajouter ensuite le sucre en poudre ainsi que les zestes du citron.
3. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une pâte compacte puis la verser dans un saladier.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte.
5. La pâte doit être souple et brillante. Filmer le tout puis réserver au frais pendant 15 minutes minimum.
6. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
7. A l'aide des deux mains, préalablement mouillées, former des boulettes de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boulettes du bout des doigts puis y enfoncer délicatement une amande entière au centre.
9. Saupoudrer d'un peu de sucre.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les amarattis soient colorés en bordure mais pâles au centre : c'est prêt ! ☐

☐ Pour déguster ces délicieux biscuits, il est préférable de les laisser refroidir.

Grâce à cette recette authentique, il se conserveront très facilement plusieurs semaines sans perdre leur moelleux exceptionnel !

C'est l'accompagnement idéal à l'heure du café ou du thé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

