

Amaretti sardi morbidi

Senza glutine



Ingredienti

300 gr farina di mandorle #

250 gr zucchero

1 fiala aroma alla mandorla (possibilmente amara)

3 albumi (70/90 grammi)

zucchero semolato

ciliegie candite

mandorle #

Procedimento

Se usate mandorle intere, spellatele (tuffatele per 1 minuto in acqua bollente e poi asciugatele bene) e lasciatele asciugare completamente. Tritatele finemente insieme a metà dello zucchero per ottenere una farina profumata. In una ciotola, unite la farina di mandorle e lo zucchero restante. Aggiungete l'aroma mandorla e gli albumi un po' per volta. Lavoratelo con un cucchiaino e poi con le mani fino a ottenere un composto morbido e appiccicoso. Coprite e lasciate riposare in frigo per 1 ora. Con le mani inumidite, formate delle palline grandi come una noce. Passatele nello zucchero a velo e disponetele su una teglia rivestita di carta da forno. Al centro aggiungete una mandorla intera oppure metà ciliegina candita praticando una leggera pressione. Infornate a 170°C (statico) per 15–18 minuti, finché saranno dorati fuori ma ancora morbidi dentro. Non cuoceteli troppo: gli amaretti devono restare teneri. Lasciateli raffreddare completamente prima di toglierli dalla teglia. Conservateli in una scatola di latta o in un barattolo di vetro ermetico: si manterranno perfetti per più di una settimana.

Ricetta originale di Mary zero glutine