

Amaretti morbidi senza glutine

(non amari)



Ingredienti

300 gr mandorle (pelate e tostate tritate finemente) #

60 gr nocciole (pelate e tostate tritate finemente) #

100 gr albume ((non montato))

50 gr zucchero semolato bianco

50 gr zucchero a velo #

Procedimento

In una ciotola capiente ponete le mandorle pelate e tostate precedentemente tritate molto finemente e le nocciole pelate e tostate tritate molto finemente. Unite lo zucchero bianco semolato e l'albume (liquido, non montato). Mescolate con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto compatto e appiccicoso. Con le mani staccate dei pezzetti di impasto e formate delle palline.

Tuffatele nello zucchero a velo e giratele con le mani per ricoprire tutta la superficie. Disponetele distanziate su una teglia coperta di carta forno e pizzicatele leggermente con i polpastrelli per dare forma irregolare. Cuocete gli amaretti in forno statico a 180° per circa 15 – 20 minuti (fino a leggera doratura).

Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine