

DOLCI E DESSERT

Amaretti aromatici

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Mandorle	50 g
Cioccolata fondente	50 g
Polvere di cacao	1 cucchiaino
Polvere di caffè solubile	1 cucchiaino
Cannella e chiodi di garofano	1 cucchiaino
Albumi d'uovo	2
Sale	1 pizzico
Succo di limone	1 cucchiaio
Pectina	75 g

PER GUARNIRE

Arancia (scorza)	1
------------------	---

■ Preparazione

- 1 Mescolate insieme le mandorle tritate finemente, la cioccolata, la polvere di cacao e di caffè e gli aromi.
- 2 Montate a neve l'albume unitamente al sale e al succo di limone, aggiungete lo zucchero e mescolate per circa 2 minuti. Aggiungete quindi le mandorle tritate.
- 3 Con una siringa da pasticciere dalla bocchetta a forma di stella strizzate la pasta formando gli amaretti.
- 4 Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli per circa 15 minuti a 160 gradi in forno già caldo.
- 5 Suggerimento: potete guarnire gli amaretti con una buccia d'arancia ritagliata, precedentemente riscaldata nello sciroppo.