

# AMARETTI A L'ORANGE

Pour 12 0 15 Amaretti



Préparation : 30 min

Cuisson : 15 à 20 minutes



150 gr d'amandes émondées, grillées et finement moulues – 12 à 15 amandes émondées – les blancs de 2 gros œufs – 100 gr de de sucre vanillé – 50 gr de sucre en poudre – ½ cuil. à café d'extrait d'orange – ½ cuil. à café d'extrait d'amande – 1 cuil. à café d'eau – un peu de sucre glace



- Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7) et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Réunissez les amandes en poudre et les blancs d'œufs dans le bol d'un robot, puis réduisez-les en pâte lisse.
- Dans un petit saladier, mélangez le sucre vanillé et le sucre, ainsi que les extraits d'orange et d'amande. Incorporer peu à peu cette préparation à la pâte à base d'amande, de manière à obtenir une pâte bien lisse.
- Façonnez des boules de la taille d'une noix et déposez-les sur la plaque de cuisson en les espaçant bien et en les aplatissant légèrement.
- Disposez une amande entière sur chaque noix de pâte en l'enfonçant délicatement, puis badigeonnez-les d'eau et saupoudrez de sucre glace
- Enfourez pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les amaretti soient bien dorés et juste fermes au toucher.
- Sans ôter le papier sulfurisé, transposez-les sur une grille et laissez les refroidir.