

# Amaretti

## à la Pistache

Pour +/- 30 amaretti.

Préparation : 10 min - Cuisson : 12 min

### Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs (75g environ pour moi)
- 250g de poudre d'amande
- 175g de sucre glace
- 1 cc d'arôme d'amande amère
- 6 bonnes cc de pâte à pistache
- un peu de colorant vert



Autre test fait avec 3 blancs de 110g environ (3 gros blancs) + 300g de poudre d'amande + 200g de sucre glace. Idem pour le reste.

(Si vous avez 2 blancs d'œufs moyens de 30g environ pièce, prendre 200g de poudre d'amande + 150g de sucre glace).

Matériels spécifiques utilisés : Un robot, papier sulfurisé ou toile siliconée !

### Réalisation :

- Préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- Dans le bol du robot, mélanger la poudre d'amande et le sucre glace.
- Ajouter les blancs d'œufs, l'extrait d'amande, la pâte à pistache et le colorant vert.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Façonner des boules en les roulant dans vos mains puis en les passant dans du sucre glace.
- Déposer sur le papier cuisson ou la toile siliconée et cuire environ 12 min.
- Laisser refroidir.