

Amaretti

à la Cannelle

Pour +/- 45 amaretti.

Préparation : 10 min - Cuisson : 12 min

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs (90g environ pour moi)
- 300g de poudre d'amande
- 225g de sucre glace + 100g
- 1 cc d'arôme d'amande amère
- 3 cc de cannelle



(Si vous avez 2 blancs d'œufs moyens de 30g environ pièce, prendre 200g de poudre d'amande + 150g de sucre glace + 2cc de cannelle + ½ cc d'amande amère).

Matériels spécifiques utilisés : Un robot ou un fouet, du papier sulfurisé ou une toile siliconée !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- Dans le bol du robot, mélanger la poudre d'amande et le sucre glace (225g).
- Ajouter les blancs d'œufs, l'extrait d'amande et la cannelle.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer 15 min au frais si la pâte est un peu collante.
- Façonner des boules en les roulant dans vos mains puis en les passant dans le sucre glace restant.
- Déposer sur le papier cuisson ou la toile siliconée et cuire environ 12 min.
- Laisser refroidir.