

Sušenky amaretti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 1 ks
- jemný cukr krupice 0.75 hrnek
- loupané mandle 1 hrnek
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejeme na 120 °C. Mandle a cukr rozmělníme v keramickém hmoždíři. Můžeme však také mandle nakrájet a smíchat s cukrem.

Bílek mírně rozšleháme, vmícháme do směsi mandlí s cukrem a zpracujeme tuhé těsto. Na 2 plechy položíme papír na pečení. Z těsta odebíráme kousky velikosti vlašských ořechů, tvoříme z nich kuličky a pokládáme je na plech tak, aby měly mezi sebou dostatek volného prostoru. Poprášíme je moučkovým cukrem a pečeme v troubě 30 minut.

Sušenky amaretti necháme před podáváním zcela vychladnout.