

Amaretti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 2 ks
- Mleté neloupané mandle 200 g
- Moučkový cukr 180 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mandlový likér 1 lžíce
- Mandlová esence 0.5 lžička
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z bílků ušleháme sníh a zašleháme do něj cukry. Vmícháme mandle, likér, esenci a kůru. Těstem naplníme cukrový sáček a na plech s pečicím papírem nastříkáme kopečky, max. 4 cm v průměru ve vzdálenosti asi 2,5 cm od sebe.

2. Pečeme na 160° asi 20-25 minut dozlatova. Amaretti musí být křehké, ale uvnitř měkké. Po vyjmutí z trouby necháme asi 10 minut na plechu. Při podávání poprášíme moučkovým cukrem.