

Biscuits Amaretti

150gr de sucre en poudre
175gr d'amande en poudre
50gr de farine
2 blancs d'œuf
45gr de sucre glace

- préchauffer le four à 180 °
- monter les blancs d'œuf en neige bien épais
- ajouter progressivement le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et brillant
- incorporer peu à peu la farine et la poudre d'amande
- verser le sucre glace dans un bol
- faire de petites boules et les plonger dans le sucre glace
- aplatir légèrement les boules et les déposer sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé
- enfourner 15mn