

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 10 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn - Difficulté : Moyen



Amaretti cerise et pistache

> Préparation

- Préchauffer le four à 150°C.
- Mélanger à la main la poudre d'amande, le sucre glace et les blancs d'œuf.
- Séparer la préparation en deux.
- Dans l'une, ajouter l'arôme cerise et quelques gouttes de colorant rouge.
- Dans l'autre, ajouter l'arôme pistache et quelques gouttes de colorant vert.
- Former des boules avec la paume des mains et les rouler dans du sucre glace.
- Enfourner pendant 25 min.

Ingédients

- 200g de poudre d'amande
- 1 blanc d'œuf et demi
- 100g de sucre glace
- arôme pistache
- arôme cerise
- colorant facultatif