

AMARETTI

Ingrédients

Ingrédients comptés pour 4 personnes.

- 200 g Amandes râpées
- 3–5 Cs. Jus concentré de poires
- 1 Pincée de sel
- 1 Cs. Poudre à lever
- 100 g Jus de pois chiches (d'une boîte de 230 g)
- 4 gouttes d'huile d'amande amère
- 2 Cs. Amandes morcelées pour la décoration



Préparation

Préchauffer le four à 160° C avec la grille au centre. Mélanger dans un bol les amandes avec le jus de poires, le sel et la poudre à lever. À l'aide d'un fouet de cuisine, mélanger le jus de pois chiches jusqu'à l'obtention d'un mélange assez épais et mousseux. Ajouter l'huile d'amande amère et incorporer délicatement le mélange d'amandes. Former à la main – préalablement humidifiée - de petites boules et les déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire les Amaretti pendant 20 minutes, en ouvrant la porte du four pendant les 5 dernières minutes. Ensuite, les sortir et les laisser refroidir. Décorer avec les éclats d'amandes. Il est possible avant cela de légèrement les faire frire dans une poêle. Petit conseil : Conserver les Amaretti dans un récipient bien fermé. Il est possible d'ajouter une tranche de pomme pour garder l'Amaretti bien moelleux. En alternative, une tranche d'orange peut être ajoutée, ce qui donne au biscuit un petit goût d'orange.

Cette recette de [Körnlipicker](#) a été insérée par Swissveg