Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Amaretti classici e affogato al caffè

Ingrédients

400g d'amandes en poudre, 4 cuillerées à café d'arôme naturel d'amandes amères (à doser selon l'intensité), 200 g de sucre en poudre (de canne bio de préférence), 100 g de sucre glace, 4 blancs d'œufs moyens, , , glace vanille, café espresso,

Préparation

Mélanger la poudre d'amandes avec 100 g de sucre.
Monter les blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre, ajouter le mélange poudre d'amandes/sucre et l'arôme d'amandes amères.
Mettre le sucre glace dans un bol et l'utiliser pour se fariner les mains.
Prélever des boulettes de pâte de la taille d'une noix, et les rouler rapidement entre les paumes et les passer dans le bol pour les recouvrir de sucre glace.
Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson, en les aplatissant un peu. Laisser sécher à l'air libre pendant que le four préchauffe à 160° (environ 30 minutes).
Enfourner 25 minutes ou jusqu'à une légère coloration: les amaretti ne doivent pas trop cuire pour rester moelleux à l'intérieur.
Servir avec une glace vanille "affogato" dans le café.

Commentaires

Ces macarons « simplifiés » seraient les macarons originels, (importés en France par Catherine de Medicis selon la légende) qui ont donné ensuite naissance au macaron fourré que l'on connaît aujourd'hui.

Notes :