

AMARETTI AU CACAO



Pour 30 amaretti :

- 2 blancs d'oeuf
- 175 g d'amandes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 1 petite cuillère à café d'extrait d'amande
- 1 c à soupe de cacao
- 50 g de sucre glace pour l'enrobage

Préchauffez le four à 200°C. Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Montez les blancs d'oeufs en neige pas trop ferme, puis incorporez-y le sucre glace. Fouettez à nouveau pendant 2 mn. A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement l'amande en poudre, l'extrait d'amande et le cacao.

Façonnez les biscuits à la main, en leur donnant la forme de rochers, puis enrobez-les de sucre glace.

Disposez les biscuits sur la plaque de cuisson. Faites-les cuire au four pendant 10 mn. Ils doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir avant de les déguster.