



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Amaretti di Oristano***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, ciotola, teglia**

### **Ingredienti**

- 200 g di mandorle amare
- 300 g di mandorle dolci
- 3 albumi
- 500 g di zucchero
- 50 g di zucchero a velo
- sale

## **Preparazione Amaretti di Oristano**

### **Passo 1.**

Fate bollire qualche minuto le mandorle, scolatele e spellatele.

### **Passo 2.**

fatele asciugare 10 minuti in forno a 150°C.

### **Passo 3.**

Ponetele nel mixer insieme allo zucchero e tritatele.

### **Passo 4.**

Sbattete a neve ben ferma gli albumi, incorporate la farina di mandorle e zucchero, quando il composto sarà omogeneo, formate delle palline leggermente schiacciate e ponete in una teglia foderata di carta forno.

### **Passo 5.**

Spolverate gli amaretti di zucchero a velo e lasciate riposare 10 minuti.

### **Passo 6.**

Infornate a 130°C per 40 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)