

# Amaretti aux Oréos

<http://www.cuisinedegut.com>



<b>Quantité</b> 25 amaretti	200 gr de Poudre d'amande Sucre de glace	3 blancs d'œufs 150 gr de sucre en poudre	2 c à s d'Oréos mixés 1 c à café d'extrait de vanille
--------------------------------	--	---	--

- Préchauffer le four à **180° c**
- Mixer l'équivalent de **2 cuillères à soupe** d'Oréos. Réserver
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Dans un cul de poule mélanger la poudre d'amandes et les **blancs** d'œuf
- Ajouter le sucre puis les Oréos mixés.
- Ajouter l'extrait de vanille. Bien mélanger.
- Disposer une feuille de papier cuisson sur la plaque du four.
- Réaliser des petites boules avec la préparation et disposer les unes à côté des autres sur la plaque de cuisson
- Ajouter sur le dessus un petit morceau d'Oréo
- Cuire au four durant **15 minutes**
- Saupoudrer de sucre de glace et laisser refroidir avant la dégustation

***Mon conseil :** Les conserver dans une boîte en fer durant quelques jours pour conserver leur moelleux !*