

AMARETTIS (thermomix)



Ingrédients :

- 50 g de sucre
- 200 g de poudre d'amandes
- 160 g de sucre glace
- 20 g de maïzena
- 10 gouttes d'arôme d'aman de
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

- mettre 50 de sucre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 10 pour en faire du sucre glace puis réserver
- mettre dans le bol tous les ingrédients puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- placer ensuite cette préparation au réfrigérateur pendant 1 heure au bout de ce temps, préchauffer le four à 180°
- à l'aide d'une cuillère à café, prélever une noix de pâte et la rouler entre les paumes des mains
- passer ensuite ces boulettes dans le sucre glace réservé sans les aplatir
- les placer ensuite sur une plaque recouverte d'une feuille de silicone
- cuire 20 minutes environ

CONSEILS :

- la prochaine fois je diminuerai le temps de cuisson afin d'obtenir des amarettis plus moelleux au centre

Vous pouvez retrouver la recette de base dans l'Espace Recette Thermomix

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>