

Ricette di viaggio: in Piemonte per assaggiare gli amaretti

Gli amaretti sono un dolce tipico piemontese diventato un classico della pasticceria italiana. Sono piuttosto semplici da preparare, di seguito la ricetta per preparare gli amaretti secchi.

Ingredienti

300 g di zucchero semolato
50 g di mandorle amare grezze
50 g di mandorle dolci
estratto di vaniglia qb
2 albumi

Preparazione: riunite in un mixer per tritare gli ingredienti le mandorle di entrambe le tipologie, metà dello zucchero, un albume e l'estratto di vaniglia e macinate il tutto. Unite anche l'albume e lo zucchero restante e macinate fino ad ottenere una massa fine, un po' consistente. Trasferite la massa all'interno di un sac à poche con bocchetta liscia da 13 mm di diametro e modellate gli amaretti su una teglia rivestita di carta forno. Lisciate gli amaretti con la punta delle dita e cuocete nel forno già caldo a 170° per circa 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare completamente. A piacimento aggiungete dello zucchero a velo.