

J'ai découvert ces *amaretti* dans une boutique à Londres où je vais de temps en temps. Je n'avais pas la recette mais juste la liste des ingrédients la composant. J'ai fait quelques tests et voilà ! Cela a très bien fonctionné. Il y a dedans de la pistache, de la cardamome et un peu de zeste d'orange et d'extrait d'amande amère. Ils sont moelleux à souhait et se conserveront bien plusieurs jours (semaines?) dans une boîte hermétique.

TEMPS DE PRÉPARATION		TEMPS DE CUISSON		TEMPS TOTAL	
10 min		12 min		22 min	
TYPE DE PLAT		CUISINE		PORTIONS	
Goûter		Italienne		12 pièces	
				CALORIES	
				179 kcal	

- 200 g pistaches en poudre
- 100 g amandes en poudre
- 100 g sucre
- 10 gousses cardamome
- 1 pincée zeste d'orange
- 1/2 c. à café extrait d'amande amère
- 50 g blanc d'oeuf

1. Mettez la poudre de pistache, d'amande et le sucre dans un récipient.
2. Mettez la poudre de pistache, d'amande et le sucre dans un récipient.
3. Mettez un peu de zeste d'orange non traitée. Je mets en gros la surface de l'orange sur 1x5cm.
4. Ajoutez l'extrait d'amande amère et le blanc d'œuf pesé.
5. Adaptez le poids du blanc pour juste que la pâte de rassemble en une boule.
6. Divisez la pâte en 12 boulettes de 38g environ.
7. Mettez-les dans le sucre glace.
8. Écrasez-les légèrement puis avec les tous les doigts sauf l'auriculaire, pressez pour marquer la pâte.

C

amandes, Café, cardamone, Pistache

Let us know how it was!

Recette de la Cuisine de Bernard