

Amaretti pistache cardamome

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.

★★★★★ 5 d'une vote



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

12 min

TEMPS TOTAL

22 min



TYPE DE PLAT

Goûter



CUISINE

Italienne



PORTIONS

12 pièces



CALORIES

179 kcal

INGRÉDIENTS

- 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

INSTRUCTIONS

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'oeuf 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.

9. Mettez à cuire 12 minutes au four préchauffé à 180°C en chaleur tournante.

10. Saupoudrez d'un voile du sucre glace à la sortie du four et laissez refroidir.

11. Conservez dans une boîte hermétique.



MOTS CLÉ

amandes, Café, cardamome, Pistache

Tried this recipe?

Let us know how it was!

Recette de la Cuisine de Bernard