AMARETTI TIPO GALLARATE (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO AMARETTI

INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
FARINA "DEBOLE"	g 100
ALBUME D'UOVO	g 220-240
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su teglie, precedentemente unte, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia.

Spolverare con una miscela di zucchero a velo e farina in parti uguali e porre a riposare per almeno 12 ore.

Dare la caratteristica forma con le dita e cuocere a 180-200°C per circa 10 minuti.