



# AMARETTI au Citron et Fleur d'oranger

Temps préparation : 20 mn  
Temps de repos : 2 heures  
Temps de cuisson : 15 mn

## Ingrédients : pour 30 amaretti

- 200g de poudre d'amandes
- 180g de sucre fin
- 2 blancs d'oeufs (*entre 60 et 70g*)
- 4 c.à café d'arôme d'amande amère
- le zeste d'un citron bio
- eau de fleurs d'oranger.
- du sucre cristallisé pour l'enrobage.

**Matériel** : 2 plaques de cuisson et une râpe  
Zesteur.

## PREPARATION

1 – Mélanger tous les ingrédients suivants : la poudre d'amandes, le sucre fin, le zeste du citron, l'arôme d'amande amère, l'eau de fleurs d'oranger.

2 – Monter les blancs en neige ferme.

3 – Ajouter les blancs en neige au mélange sec : on obtient une pâte granuleuse mais légère. Laisser reposer au frais, couvert d'un film étirable, pendant 2 à 3 heures (*les arômes vont prendre le temps de s'intensifier lors du repos de la pâte*).

Préchauffer le four à 150°C à chaleur tournante.

4 – Mettre une feuille de papier sulfurisé sur 2 plaques de cuisson.

5 – Former des boulettes, les passer dans du sucre cristallisé et les déposer délicatement sur les plaques à four. Les aplatir un peu sur le dessus. (*pour former plus facilement des boulettes avec cette pâte collante, je vous conseille d'utiliser des gants de cuisine jetables pour contact alimentaire*).

## CUISSON

Mettre au four à 150°C chaleur tournante pour 12 à 15 mn. Les amaretti doivent sécher, former des craquelures et rester très clairs. Ils seront moelleux à coeur. Les laisser refroidir sur une grille.