



MANGIA E BEVI...

## amaretti

IN CIOCIARIA

### Amaretti

*200 g di mandorle dolci, 20 g di mandorle amare,  
quattro bianchi d'uovo, 300 g di zucchero a velo, dischetti di ostia.*

Ammollare le mandorle in acqua bollente, spellarle, passare al forno, pestarle in un mortaio e mescolarle allo zucchero in una terrina. Sbattere a neve i bianchi e unirli poco alla volta alle mandorle, mescolando delicatamente. Sistemare i dischetti di ostia su una placca spolverizzata di farina e disporvi l'impasto in mucchietti di forma ovale. Infornare a 180° per 30 minuti.

### Macaroons

*200 g sweet almonds, 20 g bitter almonds, 4 egg whites, 300 g vanilla sugar, wafers.*

Soak the almonds in hot water, peel and bake them; pound them in a mortar and mix them with sugar in a bowl. Add the whites of four eggs whipped to a froth to the almonds, stirring gently. Arrange the wafers on a baking dish sprinkled with flour and arrange the dough into small oval pellets. Bake at 180° for 30 minutes.