 **Amaretti**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/11/amaretti-novembre-2008-009-copie.jpg) **Pour une cinquantaine d’amaretti**

**- 150g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **douces**  
**- 50 g d'amandes amères**  
**- 225 g de sucre en poudre**  
**- 2** [**blancs d’œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four entre 140°C et 150°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

* Plonger les amandes dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes.
* Les égoutter et les frotter dans un torchon pour enlever la peau.
* Mettre les amandes sur une plaque et les laisser sécher dans le four pendant 10 à 15 mn. Retirez-les du four avant qu'elles ne brunissent.
* Les laisser refroidir.
* Réduire les amandes en poudre avec la moitié du sucre.
* Battre les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le reste du sucre.
* Incorporer les amandes en poudre.
* Déposer des noisettes de pâte sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé.
* Saupoudrer légèrement de sucre glace et laisser reposer pendant 2 h.
* Faire cuire les macarons au four préchauffé à 150° (chaleur tournante pour moi) pendant environ 15 mn. Ils ne doivent pas trop colorer.
* Laisser les refroidir sur une grille.
* Les conserver dans une boîte métallique bien fermée.