 **Amaretti moelleux ou amaretti morbidi**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/08/Amaretti-moelleux-DSCN6281.jpg) **Pour 63 Amaretti moelleux ou amaretti morbidi**

**- 200 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **en poudre**   
**- 180 g de sucre en poudre**  
**- 2** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 3 càc d’arôme amande amère**  
**- le zeste d'un citron jaune bio**  
**- sucre glace**  
**- eau de fleur d'oranger**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**   
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Mixer pendant quelques secondes la poudre d'amande, le zeste de citron finement râpé et le reste du sucre.  
Émietter la poudre entre les doigts pour retirer les éventuels grumeaux. Ajouter l'arôme amande amère.  
Mélanger délicatement à la spatule, la poudre d'amande et les blancs d'œufs.   
Couvrir de papier film et entreposer au réfrigérateur pendant au-moins 3 heures.  
Mettre dans un petit bol une cuillerée d'eau de fleur d'oranger et un peu d'eau.  
Tremper les doigts dans ce mélange pour les humecter et former des boules de la grosseur d'une petite noix. Les déposer sur la plaque en les espaçant.  
Aplatir légèrement les biscuits et les saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes : Les biscuits vont s'étaler et gonfler un peu en se craquelant, mais ils ne doivent pas se colorer.  
Laisser refroidir sur une grille avant de les enfermer dans une boîte hermétique.  
Essayez d'attendre 48 heures avant de les offrir, pour que les parfums se diffusent.