

**Amaretti à la crème de marron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/amaretti-a-la-creme-de-marron-p1100149-r.jpg) **Pour 40** [**Amaretti**](https://recettes.de/amaretti) **à la crème de marron**

**- 280 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 140 g de sucre glace + 3 càs**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 160 g de crème de** [**marron**](https://recettes.de/marron)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans un saladier la poudre d'amande et les 140 g de sucre glace.  
Ajouter les blancs d'œufs et mélanger.  
Ajouter la crème de marron et mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Couvrir le saladier d'un film plastique et mettre au réfrigérateur  
pendant au-moins une heure pour laisser la pâte se raffermir.  
Mettre les 3 cuillerées à soupe de sucre glace dans une assiette.  
Prélever des boules de pâte de la grosseur d'une noix avec les mains humides.Rouler les biscuits dans le sucre glace.  
Les poser sur la plaque en les aplatissant un peu.  
Inutile de trop les espacer car ils ne s'étalent pas à la cuisson.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes en surveillant, ils ne doivent pas trop cuire :  
L'extérieur doit être dur, mais le centre doit rester moelleux.  
Faire glisser la feuille sur le plan de cuisson et laisser refroidir.  
Les ranger dans une boîte en métal.