 **Amaretti saveur orange**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/amaretti-saveur-orange-p1270894-r-scaled.jpg) **Pour 38 Amaretti saveur orange**

**- 250 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 125 g (65 + 60) de sucre en poudre**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **- 4 gouttes d'amande amère**  
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les amandes en poudre et 65 g de sucre dans le bol du mixeur.  
Râper finement le zeste de l'orange et l'ajouter.  
Mixer quelques secondes pour obtenir une poudre granuleuse.  
Monter les blancs en neige ferme avec le reste du sucre.  
Ajouter le mélange aux amandes et les gouttes d'amande amère.  
Bien mélanger.  
Former des boules de pâte et les déposer sur la plaque.  
Saupoudrer généreusement de sucre glace.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Faire glisser le papier cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Conserver les biscuits dans une boîte en métal (une dizaine de jours).