**Amaretti morbidi à l'orange**

[Une image contenant Snack, pâtisserie, amuse-gueules, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/amaretti-morbidi-a-lorange-p1090596.jpg-r-copy.jpg) **Pour environ 45 biscuits**

**- 4 œufs**  
**- 250 g de sucre en poudre**  
**- 375 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre  
- 9 gouttes d'extrait d'amande amère (pas mis)**  
**-** [**marmelade d'orange**](https://recettes.de/confiture-d-oranges)  
**- sucre glace**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes avec le reste du sucre pour faire blanchir le mélange. Les mélanger délicatement avec les blancs en neige.  
Intégrer progressivement la poudre d'amande et éventuellement l'extrait d'amande amère (je n'en ai pas mis).  
Couvrir le récipient et laisser reposer au réfrigérateur pendant 45 minutes au minimum.  
Lorsque la préparation s'est raffermie mettre une boule de pâte dans le creux de la main et creuser un trou au centre avec le doigt.  
Mettre un peu de marmelade d'orange dans ce creux puis recouvrir de pâte la confiture pour bien l'enfermer.  
Rouler chaque boule dans du sucre glace puis les déposer sur la plaque en les écrasant un peu avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pendant une vingtaine de minutes en surveillant.  
Faire glisser le papier cuisson sur une grille et laisser refroidir.  
À déguster avec un café ou un thé ou en accompagnement d'une crème ou simplement tout seul pour la gourmandise.  
J'ai conservé les biscuits dans une boîte métallique pendant une bonne quinzaine de jours.