

BISCOITOS DE AMARETTO



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 160 °C (T. 5).

2. Coloque as claras na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 6 min. sem a tampa.

3. Junte o açúcar e misture durante 2 min. na velocidade 6.

4. Raspe as laterais da taça, junte a amêndoa e o extracto de amêndoa amarga e misture na velocidade 6 durante 20 seg.

5. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Com uma colher, coloque pequenos montes da preparação no tabuleiro.

6. Leve ao forno durante 20 min. Deixe arrefecer, polvilhe com açúcar em pó e sirva.

INGREDIENTES

- 3 CLARAS DE OVO
- 150 G AÇÚCAR
- 250 G AMÊNDOAS EM PÓ
- 2 GOTAS DE EXTRACTO DE AMÊNDOA AMARGA
- AÇÚCAR EM PÓ