

# 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