



Amaretti cu caise

Dificultate mediu

Timp de preparare 15 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 24 bucăți

Ingrediente

- 220 g zahăr
- 180 g migdale crude
- 100 g caise deshidratate, fără sâmburi
- 2 albușuri
- 1 priză sare
- 2 lingurițe miere
- 100 g nuci diferite, în amestec, întregi (de ex. fistic, migdale și alune de pădure)

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 515 kJ / 123 kcal

Proteine 3 g

Carbohidrați 12 g

Grăsimi 6 g

Fibre 2 g

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 190°C. Tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt.
2. Puneți în bol zahărul și pulverizați 30 sec./viteza 10. Transferați într-un castron și dați deoparte.
3. Puneți în bol migdalele și măcinați 10 sec./viteza 7.
4. Adăugați caisele și mărunțiți 5 sec./viteza 6. Transferați într-un castron și dați deoparte. Spălați și ștergeți foarte bine bolul de mixare.

5. **Montați fluturile de amestecare** (acesta trebuie să fie foarte curat). Puneți în bol albușurile, sarea și mierea și bateți 2 min./viteza 3.5, până când obțineți o consistență tare. **Scoateți fluturile de amestecare.**
6. Adăugați amestecul de migdale și caise, nucile și 150 g din zahărul pudră pus deoparte și amestecați 20 sec./viteza 2.
7. Cu mâinile umede, modelați 24 bile mici (aprox. Ø 3 cm), dați-le prin restul de zahăr pudră și așezați-le pe tava pregătită la 1 cm distanță una de cealaltă. Lăsați amaretti să se odihnească timp de 10-15 minute, astfel încât suprafața acestora să se usuce. Coaceți timp de 6-10 minute (190°C), lăsați-i să se răcească și păstrați amaretti în borcane, într-un loc uscat și răcoros.

Obiecte utile

cuptor, tavă și hârtie de copt, castron