



Amaretti au Nutella®

Cookies & Biscuits | Sans gluten | Dessert | Goûter | Noël

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

3 oeufs
400 g de sucre
500 g de poudre d'amande
100 g d'amandes
1 cuillère à soupe d'extrait d'amande amère
Nutella®

Spécial Noël

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre (300 g).
Ajoutez la poudre d'amande.
Montez en neige vos blancs d'oeufs.
Ajoutez l'extrait d'amande amère et les blancs d'oeufs montés sur votre préparation.
Mélangez délicatement.
Laissez la pâte reposer 1 heure au réfrigérateur.
Préchauffez votre four à chaleur tournante à 160 °C.
Formez des petites boules de pâte et roulez-les dans les 100 g de sucre restant.
Enfournez-les pendant 15 min.

Dressage

Une fois refroidi, déposez une touche de Nutella® sur le haut de l'Amaretti ainsi qu'une amande.