

# AMARETTI MÔELLEUX à la PISTACHE

« Les Délices de Marina - Pinterest »

Pour 20 amaretti environ

2 blancs d'œufs à température ambiante

100 g de sucre en poudre

220 g de poudre d'amande

60 g de pâte à pistache

1 pincée de sel

sucre glace

pistaches entières (non salées)

extrait de pistaches ou arôme pistaches

colorant vert (facultatif)

Préchauffez le four à 160° chaleur tournante.

Dans la cuve d'un robot ou à l'aide d'un fouet électrique, commencez à fouetter les blancs en neige à vitesse moyenne. Quand ils commencent à mousser, incorporez petit à petit le sucre en poudre afin d'obtenir une meringue bien lisse et épaisse (la meringue doit former un bec d'oiseau).

Ajoutez la pâte à pistache aux blancs d'œufs puis mélangez rapidement afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajoutez à la préparation la poudre d'amande et l'extrait de pistaches à l'aide d'une maryse.

Façonnez des boules de pâte d'environ 20g en vous aidant du sucre glace car la pâte est collante. Roulez ces boules dans le sucre glace et mettez-les sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les très légèrement avec la paume de la main. Enfoncez une pistache au centre de chaque boule puis enfournez pour 12' de cuisson environ (ils ne doivent pas colorer).

À la sortie du four, débarrassez les amaretti sur une grille de pâtisserie puis laissez-les refroidir avant de les déguster. Ils se conservent dans une boîte hermétique.

## Ma version

N'en ayant pas trouvé, je n'ai mis ni colorant, ni extrait ou arôme de pistaches.

J'ai façonné 35 petits amaretti en formant des boules à partir de la pâte contenue dans une cuillère à café. Plus petits, il convient de les faire cuire un peu moins longtemps !