

# 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 !**