

# Amaretti aromatici

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

50 g mandorle  
50 g cioccolato fondente  
1 cucchiaino polvere di cacao  
1 cucchiaino polvere di caffè solubile  
1 cucchiaino cannella e chiodi di garofano  
2 albumi d'uovo  
1 pizzico sale  
1 cucchiaio succo di limone  
75 g pectina  
per guarnire:  
1 arancia (scorza)

## Preparazione

Mescolate insieme le mandorle tritate finemente, la cioccolata, la polvere di cacao e di caffè e gli aromi. Montate a neve l'albume unitamente al sale e al succo di limone, aggiungete lo zucchero e mescolate per circa 2 minuti. Aggiungete quindi le mandorle tritate. Con una siringa da pasticciere dalla bocchetta a forma di stella strizzate la pasta formando gli amaretti. Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli per circa 15 minuti a 160 gradi in forno già caldo. Suggerimento: potete guarnire gli amaretti con una buccia d'arancia ritagliata, precedentemente riscaldata nello sciroppo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>