

Amaretti fritti

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g biscotti amaretti
2 cucchiari rum
1 cucchiario cognac
125 g farina
1 uovo
olio d'oliva
sale
zucchero a velo

Preparazione

Preparate una pastella morbida con la farina, il tuorlo, il cognac, 1 cucchiario d'olio e acqua quanto basta; fate riposare 1 ora. Bagnate gli amaretti nel rum. Unite alla pastella gli albumi a neve. Immergetevi gli amaretti e frigeteli nell'olio bollente. Scolate e spolverate di zucchero a velo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>