

La ricetta del buonumore per le giornate grigie e umide!

Amaretti al cioccolato

Per 30–35 amaretti

2 uova

140 g di zucchero vanigliato

i semi di 1 baccello di vaniglia montare insieme fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

150 g di cioccolato fondente sciogliere a bagnomaria e incorporare al composto,

1 cucchiaino di kirsch aggiungere.

300 g di mandorle macinate

3 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di amido di mais

1 cucchiaino di lievito per dolci Mescolare il tutto, aggiungere al composto e lavorare fino a ottenere un impasto.
Coprire e mettere in frigorifero per un'ora.

Con l'impasto formare delle palline di 3–3,5 cm di diametro.

Disporle su una teglia rivestita di carta da forno e lasciarle asciugare per 4–6 ore o per tutta la notte.

Preriscaldare il forno a 220–230 gradi Cuocere nella metà superiore del forno per 5–6 minuti, finché la superficie non si crepa.
Sfornare e lasciare raffreddare sulla teglia.

Variante: usare mandorle pelate e cioccolato bianco e aggiungere un po' di scorza d'arancia grattugiata. Sostituire il kirsch con il Cointreau ed eventualmente aggiungere una goccia di aroma di mandorla amara.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Lo zucchero vanigliato fatto in casa ha un sapore diverso e migliore di quello comprato!

Versate dello zucchero in un barattolo da marmellata, tagliate a pezzetti il baccello di vaniglia già svuotato dei semi, infilatelo nello zucchero e chiudete il barattolo. Aggiungete via via anche i baccelli usati in seguito. Ecco fatto!