

# AMARETTI A' L'ORANGE

Avete presente quando individuate un libro di cucina, lo puntate, lo mettete nella lista dei desideri, lo andate a vedere e rivedere, ci pensate..

Ma ormai mi conosco, era solo un ritardare l'acquisto perchè se mi fisso su una cosa posso anche lasciar passare un po di tempo ma poi non resisto.

Non l'avevo mai tenuto in mano, l'ho visto solo su internet ma dovevo averlo, ho letto tante ricette in giro per i blog, ne ho "sentito parlare" benissimo, *"anche se scritto in francese è chiarissimo"* e in effetti è davvero chiaro e spiegato bene. Naturalmente sto parlando di PATISSERIE di Christophe Felder.

Quando è arrivato il pacco non capivo se dentro mi avevano messo anche Felder in persona da tanto era pesante.. è alto 7-8 cm ha 793 pagine di dolcezza, una vera enciclopedia.

Avete presente la torta segreta, mi erano avanzati tanti albumi e ho deciso di provare questa ricetta presa proprio dal libro e sono davvero buoni e morbidi, inoltre era giunto il momento di aprire il vasetto delle arance candite che ho preparato lo scorso inverno.. troppo buone!!! buon weekend a tutti!!!



## AMARETTI A' L'ORANGE

per circa 30 pezzi

140 gr di farina di mandorle

2+2 albumi

50 gr di zucchero semolato

50 gr di arance candite  
zucchero a velo

Frullate assieme le arance candite con la farina di mandorle e due albumi fino a formare una crema. Montare gli altri due albumi con lo zucchero. Unite tutto assieme mescolando delicatamente. Riempite una tasca da pasticceria e formate i dolcetti, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli riposare tutta la notte oppure almeno 8 ore!

Cuocete in forno a 180° per 8-10 minuti.

P.S. Felder prima di infornare i dolcetti li pizzica con le dita dando una forma più irregolare





ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest "le mandorle" di un tavolo per quattro