**AMARETTI, LES MACARONS ITALIENS**

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mixer la poudre d'amande et le sucre,

puis ajouter dans le blender les blancs d'œufs

et l'extrait d'amande amère.

Sur une plaque munie d'une toile de cuisson, déposer de petites boules de pâte, puis les saupoudrer de sucre glace.

Enfourner les biscuits pendant 12 min. A la sortie du four, déguster une fois refroidis.

Conseil :

«Vous pouvez conserver ces biscuits une dizaine de jours dans une boîte hermétique.»