



Barilotto

BARILOTTO'S AMARETTI  
LECKER, EINFACH & SCHNELL

# BARILOTTO'S AMARETTI

## LECKER, EINFACH & SCHNELL



### Zutaten

für ca. 40 Amaretti

420g	weisse Mandeln (hell, gemahlen und geschält)
300g	Zucker
1	Prise Salz
1/2	Päckli Vanillezucker
2	kleine Fläschli Bittermandel-Aromen (je nach Bedarf mehr oder weniger)
3	Eiweisse (nicht geschlagen)
2 EL	Barilotto's Amarettini Sahne Likör

Den Ofen auf 200°C vorheizen.  
Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und Walnussgrosse Kugeln formen.

Die Kugeln im Puderzucker wenden und mit dem Daumen, Mittel- und Zeigefinger kleine „Güpfli“ formen / drücken. Amaretti 10 - 11 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Die Amaretti sollen noch weich und der Boden leicht angebräunt sein.

„Ä guete Gnuss“ wünscht  
das Barilotto-Team