

Amaretti sandwich filled with Nutella®



Hozzávalók

9 adaghoz:

3 tojásfehérje

1 csipet só

30 dkg darált mandula

25 dkg cukor

1 teáskanál vaníliakivonat

20 ml narancslikőr

A formázáshoz:

2 evőkanál porcukor

2 evőkanál kristálycukor

20 dkg Nutella®

Lépések:

1

A sütőt 170 fokra előmelegítjük. A tepsit sütőpapírral leterítjük.

Robotgépben habosra verjük a tojásfehérjét egy csipet sóval, hozzákaverjük a darált mandulát, a cukrot, a vaníliát és a narancslikőrt. Sűrű masszát kell kapunk, amit ladbává tudunk gyúrni a kezünkkel. Annyi darált mandulát adjunk hozzá a tojás méretétől függően, amennyi ehhez az állaghoz szükséges.

2

Golyókat formázunk a masszából, amit kristálycukorba, majd porcukorba forgatunk. Ezeket egymástól 5-6 centire elhelyezzük a tepsin és az előmelegített sütőben 15 perc alatt készre sütjük. A sütőből kivéve hagyjuk kihűlni, majd kettesével összeragasztjuk őket egy kevés Nutella®-val.