

## Amaretti koekjes / Amaretti biscuits



### De boodschappen

- 2 vrije uitloop eiwitten
- 170 gram fijne kristalsuiker
- 170 gram amandelmeel
- 1 eetlepel Amaretto (15 ml)

### **Zo snel&simpel maak je deze heerlijke Amaretti koekjes van Gino D'acampo**

Verwarm de oven voor op 170°C.

Klop de eiwitten stijf en mix de suiker er rustig door.

Mix ook het meel er door op een medium mixerstand.

Voeg de Amaretto toe en vouw het in het deeg.

Schep kleine hoopjes deeg op een bakblik dat is bekleed met bakpapier.

Leg de hoopjes 2 cm van elkaar, de Amaretti lopen uit.

Schuif de koekjes in het midden van de oven voor 12 - 15 minuten.

Laat de koekjes afkoelen op een rek.

Bros van buiten, taai van binnen zo moeten deze koekjes smaken.

**Lekker bij een espresso, cappuccino of een kopje thee.**

## Amaretti koekjes / Amaretti biscuits



### Shopping list

- 2 free range egg whites
- 170g caster sugar
- 170 ground almonds
- 1 tablespoon Amaretto (15ml)

### **How to quick&easy make delicious Amaretti biscuits by Gino D'acampo**

Preheat the oven to 170 ° C.

Beat the egg whites stiff then beat the sugar gently in (medium speed).

Also beat in the ground almonds, the mixer still on medium speed.

Add the Amaretto and fold it into the dough.

Spoon little heaps of dough onto a baking tray with parchment paper.

Place the biscuits 2cm apart, they run out whilst cooking.

Place the tray in the middle of the oven for 12 - 15 minutes

Let the biscuits cool on a wire rack.

Crisp on the outside, chewy inside is how the biscuits should taste.

**Delicious together with an espresso, cappuccino or a cup of tea.**