



Biscotti Amaretti tipici di Montecelio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - pasticceria - mandorle amare

1 kg di mandorle sghusciate
200 gr di mandorle amare
600 gr di zucchero
6-7-uova (dipende dalla grandezza)
limone ed arancia gratt.
liquore a piacere un bicchierino

io di solito faccio metà dose

si tritano le mandorle riducendole a pezzettini piccoli piccoli ma nn in polvere
si aggiunge il resto degli ingredienti e mescolare il tutto, con il cucchiaino mettere un pochino di impasto su
carta da forno e cuocere per 15 minuti a 180 fino a doratura...
sono semplicissimi e molto buoni...

