fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Amaretti bez cukru - przepis

Miękki środek otacza lekko chrupiący brzeg. Pianę ubijamy tylko do miękkich wierzchołków.

Składniki

Ciastka

- 4 duże białka w temperaturze pokojowej
- ⅛ łyżeczki soli
- 142,5 g granulowanego słodzika erytrytolowego
- 1-2 łyżeczki ekstraktu migdałowego
- 280 g mąki migdałowej
- płatki migdałów
- słodzik w pudrze do oprószenia

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Nagrzej piekarnik do 350°F; blachę wyłóż papierem.
2. Spień białka z solą. Dodaj słodzik i ekstrakt; ubij do miękkich wierzchołków, nie dłużej.
3. Delikatnie wmieszaj mąkę szpatułką, tylko do połączenia; masa będzie lepka.
4. Uformuj około 20 kulek o średnicy 1½ cala; w razie lepienia zwilż dłonie. Rozstaw na blasze co kilka cali.
5. Spłaszcz dłonią do grubości około 1 cala; wciśnij płatek migdała.
6. Piecz 15-20 minut do lekkiego zrumienienia brzegów; ostudź całkowicie na blasze.
7. Lekko oprósz słodzikiem w pudrze.

Uwagi

Uwaga: Przechowuj zamknięte: na blacie 5 dni, w lodówce 10 dni.

Źródło przepisu: https://alldayidreamaboutfood.com/keto-amaretti-cookies/