

AMETLLATS (amb clares d'ou)

<u>mides per 8-9 persones</u> <u>uns 30 ametllats</u>	<u>Ingredients</u>
250 grs (43,5%)	farina d'ametlla marcona crua
250 grs (43,5%)	sucre
70 grs (13%) (2 clares)	clares d'ou
30	ametlles marcona crua pelada (per decorar)



Elaboració

- Preescalfar el forn a 180°C (calor a dalt i a baix sense aire).
- Forrar la safata del forn amb paper de forn.
- En un bol barregen la farina d'ametlla amb la meitat del sucre.
- Muntar les clares a punt de neu en un bol fins aconseguir una textura de merenga suau. A mig muntar hi afegim l'altra meitat del sucre i ho acabem de muntar.
- Afegir-hi la farina d'ametlla i anar-ho barrejant amb cura fins que tinguem una massa homogènia.
- Embolicar-la amb paper film i deixar-la a la nevera durant 45 minuts.
- Anem agafant massa amb una cullereta de postres i fent-la roda amb els palmells de les mans il donem una forma d'esfera.
- Col·locar les esferes a la safata del forn separades les unes de les altres.
- Pressionar al mig amb una ametlla marcona crua per encastar-la i alhora aplanar la bola.
- Enfornar a 180°C durant uns 13-14 minuts a la part mitja del forn (han de quedar una mica al dente). Encara que quedin esblanqueïts no continuar enfortant.
- Si han quedat esblanqueïts pugem la safata a la part alta i passem el calor a "gratinador" i amb la porta del forn OBERTA ho anem vigilant constantment fins que els ametllats agafen un punt lleuger de color.
- Deixar refredar sobre una reixeta perquè no agafin humitat per sota.