

# Amaretti Siciliani al Cioccolato, ricetta morbida e golosa

Autore: Redazione

Data: 14 Dicembre 2021



**Amaretti Siciliani al Cioccolato**, una ricetta **ideale per le Feste di dicembre**. Sono dolcetti morbidi, che profumano di mandorla, con un delizioso tocco in più, dato dalla presenza del cioccolato. Una tipica preparazione della pasticceria siciliana, arricchita dalla **presenza del cacao**.

- **Ricetta degli Amaretti al Cioccolato**: ingredienti e procedimento.
- I **dolcetti siciliani alla mandorla**, morbidi e profumati.
- Farli in casa è semplicissimo, la versione al cacao è ancora più golosa.

## Amaretti al Cioccolato, la ricetta siciliana

Gli Amaretti sono **biscotti** diffusi in tutte le regioni d'Italia. A seconda della zona in cui si preparano, assumono caratteristiche diverse, chiamando in causa ingredienti tipici ed eccellenze locali. In Sicilia [sono alla mandorla](#) e **morbidi**.

Vogliamo rendere omaggio a **questa dolce tradizione**, realizzando una ricetta molto sfiziosa: gli **Amaretti Siciliani al Cioccolato**. Si tratta di una deliziosa variazione sul tema dei **pasticcini alle mandorle**, le celebri [paste di mandorla](#) famose in tutto il mondo.

Questi [biscotti siciliani](#) al cioccolato e mandorle sono perfetti per le festività natalizie, ma riescono a rendere speciale ogni occasione. Farli in casa è davvero un gioco da ragazzi: leggendo ingredienti e procedimento, ve ne renderete conto. Si accompagnano molto bene a tè e caffè, quindi potete tenerli sempre pronti in casa.

Il nostro consiglio è **preparare l'impasto un giorno prima**: riposando, renderà il risultato finale ancora più buono. Leggete, dunque, ingredienti e procedimento con attenzione, in modo da avere tutto chiaro.

Al posto della **scorza d'arancia**, potete usare quella di **limone**. Non dimenticate di scegliere prodotti bio e non trattati, dato che dovrete usare la buccia. Potete divertirvi a sperimentare, partendo dalla nostra ricetta: aggiungete gli ingredienti che preferite.

Questa ricetta diventerà anche i bambini e può essere un ottimo modo per **avvicinarli alla cucina**. Conservandoli in una **scatola di latta** o in un apposito contenitore da biscotti, rimangono perfetti. Dato che sono buonissimi, tuttavia, **finiranno in un baleno**.

## Ricetta degli Amaretti Siciliani al Cioccolato

### Ingredienti

- 300 g di farina 00;
- 200 g di farina di mandorle (potete anche usare mandorle intere spellate, da tritare finemente con un po' di zucchero);
- 4 uova;
- 300 g di zucchero;
- 90 g di cacao amaro in polvere;
- 100 g di strutto;
- Mezza fialetta di aroma alla mandorla;
- Scorza d'arancia non trattata;
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci.

### Procedimento

1. Per fare gli Amaretti al Cioccolato, dovete anzitutto sbattete le uova con una forchetta in una ciotola.
2. Setacciate la farina 00 con il cacao amaro e il lievito.
3. Versate in una terrina tutti gli ingredienti.
4. Unite la farina di mandorle, la farina 00, il cacao amaro, lo zucchero, le uova sbattute, lo strutto ammorbidito, mezza fialetta di aroma alla mandorla e la scorza grattugiata dell'arancia.
5. Impastate con cura, fino a ottenere un composto omogeneo.
6. Fate riposare il vostro impasto in frigo, per tutta la notte.
7. Trascorso questo tempo, create i biscotti, con tante palline di impasto.
8. Coprite la parte superiore con zucchero semolato zuccherini colorati.
9. Mettete i biscotti su una placca da forno ricoperta di carta forno.
10. Cuocete in forno già caldo, modalità ventilato a 180°C per 7-8 minuti. Gli Amaretti devono rimanere morbidi all'interno.

11. Sfornate e fate freddare: sono pronti!

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/amaretti-siciliani-al-cioccolato-ricetta/>

Generato il 24/05/2025