



I DOLCI

TORTA AGLI AMARETTI

Ingredienti (per 5 persone)

- ❖ 100 gr. di burro
- ❖ 100 gr. di zucchero
- ❖ 30 gr. di cioccolato fondente
- ❖ 60 gr. di amaretti
- ❖ 50 gr. di farina
- ❖ 2 uova
- ❖ mezzo bicchiere di rum bianco
- ❖ zucchero a velo

Prendere gli amaretti e bagnarli con il rum in maniera tale che si disfino (non devono però diventare una poltiglia).

Lavorare bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro e un po' per volta la farina, aggiungere il cioccolato a scagliette (usate la grattugia a buchi medi) e gli amaretti.

Lavorare bene, per ultimo unire gli albumi montati a neve.

Mettere in forno per circa 40 minuti a 160°, quando è pronta spolverare la superficie con lo zucchero a velo.