

Torta di Amaretti



Autore: Marisa

Categoria: Dolci e Torte

Difficoltà: Media

Persone: 4

Tempo di preparazione: 30min

Tempo di cottura: 60min

Stagione: Inverno



Ingredienti

- 200 gr. di burro
- 200 gr. di zucchero
- 2 uova intere
- 200 gr. di farina
- 200 gr. di fecola di patate
- 200 gr. di amaretti sbriciolati + 10 interi
- 1 bicchiere di marsala secco
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale

Preparazione

Inzuppate gli amaretti con il marsala, aggiungete lo zucchero al burro e lavorate con un cucchiaio di legno. Aggiungete le uova, la farina, gli amaretti sbriciolati e per ultimo il lievito. Ungete una tortiera di circa 25 cm. e versate il composto, guarnite la torta con qualche amaretto intero. Infornate per 60 minuti a 180°C.