

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caprese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di burro
200 g di zucchero
6 uova
300 g di mandorle
20 ml di Amaretto di Saronno
75 g di cacao amaro oppure 200/250 g di cioccolato fuso
1 cucchiaio di farina
250 ml di latte
la punta di un cucchiaino di lievito per dolci
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare grossolanamente le mandorle.

Sciogliete il burro a bagnomaria.

In una ciotola lavorate lo zucchero e i tuorli, aggiungendone uno alla volta.

Aggiungete le mandorle, l'amaretto, il cacao setacciato, la farina, il latte e mescolare.

Montare gli albumi con le fruste elettriche e aggiungeteli al composto di mandorle e cacao insieme al lievito mescolando delicatamente.

Trasferite in una tortiera da 24 cm imburrate ed infarinata.

Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



2 Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

