

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta agli amaretti e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 130 gr

UOVA 2

AMARETTI 130 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

La torta agli amaretti e cioccolato, una torta dal sapore molto caratteristico grazie alla presenza di questi biscotti dal sapore particolare: gli amaretti.

Noi abbiamo seguito pari pari le indicazioni che ci ha dato la cookina GiovyB e ne è uscito un dolce da leccarsi i baffi...se volete personalizzarla un po' potrete aggiungere a piacere anche un goccio di liquore amaretto per rafforzare il sapore caratteristico.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema.
- 2 Aggiungete le uova una alla volta ed un pizzico di sale.
- 3 Aggiungete poca alla volta la farina, precedentemente setacciata insieme al lievito.
- 4 Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e incorporatelo all'impasto mescolando sempre dal basso verso l'alto.
- 5 Rompete gli amaretti grossolanamente riunendoli, se preferite, in un sacchetto per alimenti e battendoli con un batticarne oppure tritandoli con le mani.

Uniteli, successivamente all'impasto.
- 6 Foderate uno stampo da 22 cm di diametro con bordi rimovibili con della carta forno e trasferitevi l'impasto appena realizzato.
- 7 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 35 minuti circa.
- 8 Sfornate il dolce una volta cotto, fatelo riposare per qualche minuto quindi estraetelo dallo stampo e servitelo una volta freddo.