

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta agli amaretti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 3

FARINA 250 gr

BURRO 100 gr

MARSALA 1 bicchierino

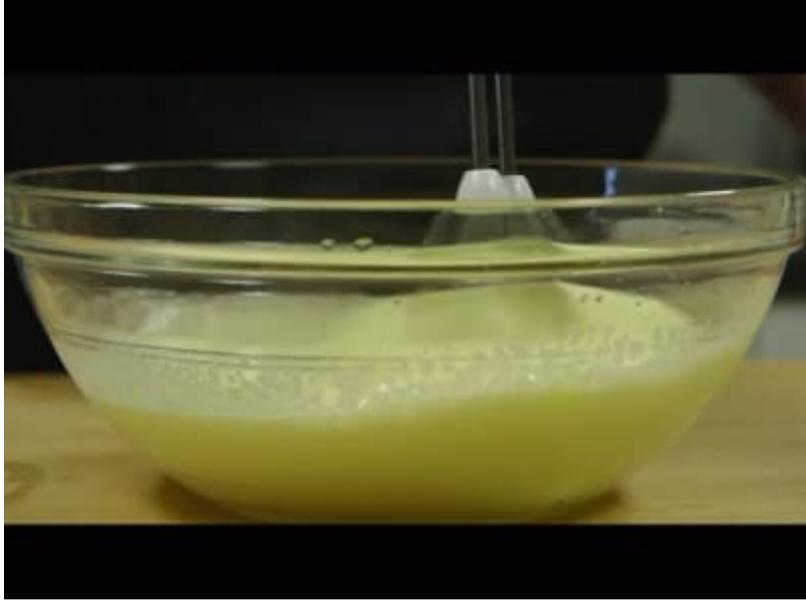
AMARETTI 200 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

Se avete di fare un dolce per la merenda o la colazione, oltre al classico [plumcake](#) potreste optare per la **torta agli amaretti** poiché è un dolce molto semplice ma anche estremamente profumato grazie alla presenza degli amaretti ed al marsala presenti nell'impasto. Questo dolce profumatissimo è ottimo come fine pasto, con un bicchierino di vino dolce, ma anche a merenda, se avete voglia di qualcosa di goloso e particolare...provate la nostra ricetta dal successo assicurato!

PREPARAZIONE

- 1 Se volete preparare una torta all'amaretto, per prima cosa montate le uova con lo zucchero.



- 2 Quando il composto sarà ben spumoso e chiaro, incorporate la farina setacciata, poca per volta e mescolando dal basso verso l'alto.





- 3** Unite a questo punto il burro fuso, il lievito setacciato, il marsala e gli amaretti sbriciolati (tenetene da parte 3 o 4 per la decorazione finale).





4 Infarinate ed imburrate una tortiera da 22 cm e distribuitevi il composto all'interno.



- 5 Infornate il tutto a 160°C per 1 ora 20 minuti verificandone la cottura con la prova stecchino.



- 6 A cottura ultimata, sfornare il dolce, rimuovere lo stampo e trasferirlo sul vassoio da portata.



7 Decorare a piacere la torta con lo zucchero a velo e gli amaretti messi da parte.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

È necessario setacciare la farina?

Sì è proprio necessario perché in questo modo si evitano i grumi e le parti si mescolano meglio

La panna montata non mi viene mai bene, come posso fare?

Utilizza la panna messa in frigorifero per almeno 2 o 3 ore, oppure una mezz'ora prima metti in freezer.

Mi sono avanzati degli amaretti, cosa posso farne?

Puoi utilizzarli facendo la ricetta della [crostata agli amaretti](#) o il [semifreddo all'amaretto](#).