

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta rosa del deserto

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di farina autolievitante (oppure farina più mezza bustina di lievito)
- 150 g di zucchero
- 80 g di burro sciolto
- 2 uova
- mezzo bicchiere latte
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di amaretto
- 2 cucchiaini colmi di nutella
- 40 g di corn flakes
- 30 g di farina di cocco
- 50 g di cioccolato fondente a pezzettini
- 50 g di mandorle a pezzi.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare i corn flakes, la farina di cocco, il cioccolato e le mandorle.



2 Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero ed il sale.

Aggiungete il burro sciolto, il latte, il liquore e la farina e montare fino ad ottenere un impasto ben amalgamata e semi-liquida.



3 Mettete poco impasto in altra ciotola e aggiungete la nutella.



- 4 Rivestite una tortiera da 26 cm con carta forno e versateci il composto bianco, coprite con quello scuro e, con uno stuzzicadenti, miscelare leggermente.



- 5 Coprite con il miscugli di corn flakes e schiacciare un pò con la forchetta.



6 Infornate a 180°C per 35 minuti.





