

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce con cioccolato e amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina
250 g di burro
3 tuorli
150 g di zucchero
un pizzico di sale
1 bustina di vanillina.

PER IL RIPIENO

amaretti
cioccolato fondente
rum
200 g di mandorle
3 albumi.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: in una spianatoia mettete tutti gli ingredienti e impastate fino ad avere un composto omogeneo.



- 2 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e rivestite una tortiera a cerniera da 24 cm.



- 3 Bagnate gli amaretti nel rum.



4 E metteteli nel fondo della frolla.



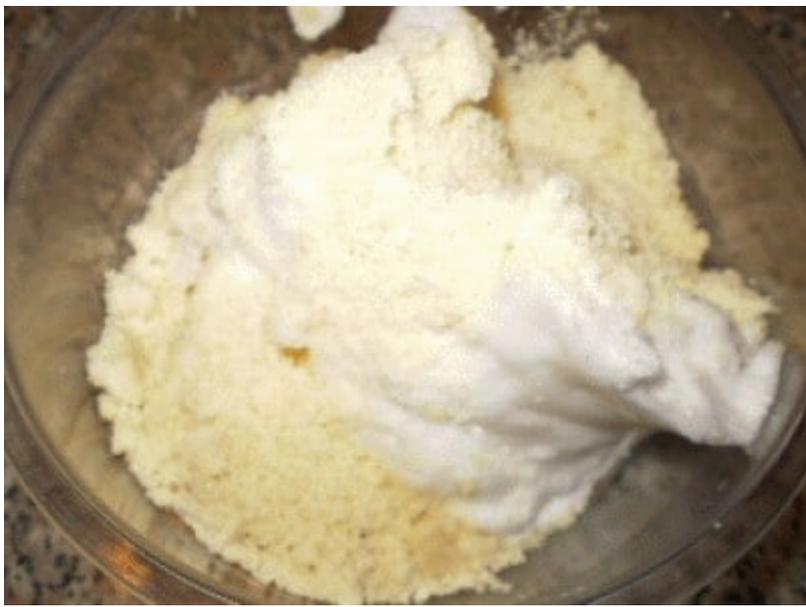
5 Riempite gli spazi vuoti con pezzettoni di cioccolato.



6 Con le fruste elettriche montare gli albumi a neve.



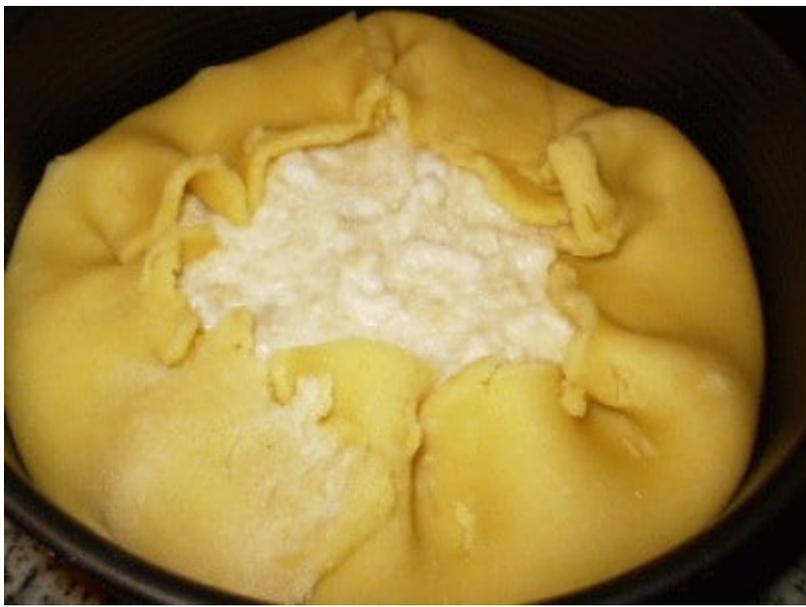
7 Aggiungete la farina di mandorle e mescolare bene.



8 Mettete il composto di albumi e mandorle sopra gli amaretti.



9 Ricoprite con i bordi della frolla.



10 Infornate a 180°C per 30 minuti.



