

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta rosa del deserto

di: *MaryG*

---

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 cucchiari di amaretto  
2 cucchiari 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.







