

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta 'un mix di sapori'!!!

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER LA BASE

250 g di farina  
1 uovo  
½ bustina di lievito  
75 g burro  
75 g zucchero  
marmellata di arance. ½ pacco di amaretti e  
1 bicchiere di limoncello diluito con acqua.

### PER LA CREMA

125 g zucchero  
2 uova  
100 g farina di mandorle.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare la base (se non si amalgama bene aggiungere un po' di latte) fare un panetto e far riposare in frigo per ½ ora.

Preparazione: distendere la base nella teglia precedentemente foderata con carta da forno.

Stendere uno strato di marmellata di arance.

Inzuppare nel limoncello gli amaretti e distribuirli a cerchio sulla marmellata.

**2** Versare sopra la crema preparata (aggiungendo dentro il liquido eventualmente avanzato) e spargerla sugli amaretti. Infornare per 30 minuti a 180°. Nel forno tradizionale. È una vera prelibatezza. Se si preferiscono i dolcetti, quando è fredda tagliarla a quadretti.