

TORTA DI AMARETTI

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

uova ((circa 6))	360 g	• Preriscaldare il forno a 160°C ventilato.
fecola di patate	300 g	• Montare molto bene gli albumi;
amaretti	200 g	• Tritare gli amaretti finemente.
burro	150 g	• Unire lo zucchero, i tuorli e il burro e mescolare, unire gli albumi montati a neve e gli amaretti, aggiungere la fecola e il lievito e mescolare
zucchero semolato	120 g	
lievito per dolci	1 bustina	
		• Imburrare la teglia con burro e farina e infornare a 160°C per 40 minuti.
		• Quando si è raffreddata, cospargere con zucchero a velo