

Torta di amaretti



Preparazione: 15 min

Cottura: 40 min

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

fecola di patate	250 g
zucchero	200 g
amaretti (sbriciolati)	100 g
uova	5
farina	2 cucchiaini
lievito per dolci	1 bustina
Olio di oliva	1/2 cucchiaio
a piacere zucchero a velo per decorare	

Procedimento

- Amalgamate lo zucchero con i tuorli. Montate a neve gli albumi e unirli ai tuorli. Unire gli altri ingredienti, amalgamando bene il tutto.
- Cuocete in una teglia imburrata a 170°C in forno ventilato per 50 minuti circa.
- Una volta raffreddata, potete cospargere la superficie con zucchero a velo.