

Torta agli amaretti

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

Ingredienti

Procedimento

amaretti	200 g	• Tritate gli amaretti in un mixer fino a ridurli in polvere grossolana ma
zucchero	100 g	abbiate cura di lasciarne da parte una decina per guarnire.
farina 00	70 g	• Separate i tuorli dagli albumi.
uova	3	• Lavorate i tuorli con lo zucchero con le fruste elettriche finché il
lievito	2 cucchiaini	composto non sarà gonfio e chiaro.
succo di limone		• Montate a neve gli albumi e incorporateli a uova e zucchero
zeste di limone	mezzo	delicatamente per non smontare il composto.
Amaretto di Saronno	1 bicchierino	• Unite anche gli amaretti in polvere, la farina setacciata con il lievito,
essenza di vaniglia	1 cucchiaino	l'essenza di vaniglia e l'Amaretto di Saronno.
zucchero a velo	per guarnire	• Aromatizzate con il succo e le zeste del limone.
		• Imburrate e infarinate uno stampo da 22 cm di diametro, versate
		l'impasto, cospargete la superficie con gli amaretti che avevate
		messo da parte e sminuzzate grossolanamente e infornate in forno
		caldo a 180 gradi per una quarantina di minuti.
		• Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e cospargetela di zucchero a
		velo.