

Torta ricotta e amaretti

di Fernanda Corsi

Tempo di preparazione 20 min

Tempo di cottura 1 ora 10 min

Tempo totale 1 ora 30 min



ingredienti ricetta

(per una tortiera da 26 cm):

- 2 uova intere
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 50 g di latte
- 1 bicchierino di Amaretto
- 1 pizzico di sale
- 200 g di farina
- ½ bustina di lievito per dolci
- 250 g di ricotta
- 200 g di Amaretti d'Italia sbriciolati
- 50 g di mandorle tritate grossolanamente

preparazione dolce

1. Fate fondere a bagnomaria 100 g di burro. Fate raffreddare leggermente.
2. Mettete in una terrina capiente 1 uovo intero con 100 g di zucchero e mescolate con le fruste elettriche.
3. Aggiungete il burro fuso, 50 g di latte, 1 bicchierino di Amaretto, 1 pizzico di sale.
4. Per ultimo, aggiungete 200 g di farina setacciata con ½ bustina di lievito per dolci.
5. Versate il composto nella tortiera imburata e infarinata (o foderata di carta da forno bagnata e strizzata).
6. A parte, montate 1 uovo intero con altri 100 g di zucchero, unite la ricotta e gli amaretti sbriciolati, lavorando il tutto a crema.
7. Versate sul primo composto e cospargete con 50 g di mandorle tritate grossolanamente.
8. Cuocete per un'ora in forno a 180°C, sfornate, fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

Note : questa torta e' stata preparata da Fernanda in occasione della 1 escursione a San Briccio. Il 26-01-2020. Ottima torta , piacevole e delicata . Sicuramente da rifare .