

Torta Agli Amaretti

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente per circa 30 minuti, lavorarlo con un cucchiaio di legno fino a renderlo spumoso, incorporarvi i tuorli e quando il composto sar? omogeneo unire amaretti sbriciolati, cacao, rum, cannella, farina e lievito. Lavorare bene l'impasto ed aggiungere infine gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera ed infornare a 200 gradi per 30 minuti. Cospargere di zucchero a velo.

Ingredienti

100 G Burro
100 G Zucchero
100 G Farina
125 G Biscotti Amaretti
2 Uova
1 Cucchiaino Cacao Amaro
1 Cucchiaino Lievito Per Dolci
1 Pizzico Cannella In Polvere
1 Bicchierino Rum
Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 60 minuti.