

Torta All'amaretto

Spianare la sfoglia in forma quadrata e foderare uno stampo rotondo, lasciando fuoriuscire gli angoli della pasta. Montare lo zucchero e il miele con le uova intere e aggiungere i tuorli uno alla volta. Setacciare la fecola con la farina, il lievito e la polvere di mandorle e, quando il composto di uova ? montato, unirvi il liquore, le farine e il burro liquefatto. Spalmare il fondo della tortiera con crema pasticciera, cospargervi met? degli amaretti sbriciolati, riempire con l'impasto preparato e terminare con gli amaretti sbriciolati. Chiudere i quattro lembi della pasta sfoglia senza congiungerli, spolverizzare di zucchero a velo e infornare a 180 gradi per 45 minuti. Quando ? cotto, la parte centrale non deve cedere.

Ingredienti

5 Tuorli D'uovo
2 Uova
120 G Zucchero
20 G Miele
60 G Farina
100 G Fecola Di Patate
20 G Burro
20 G Mandorle In Polvere
40 G Biscotti Amaretti Pestati
20 G Liquore Amaretto
4 Cucchiari Crema Pasticciera
Pasta Sfoglia
5 G Lievito
Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 60 minuti.