



Torta amaretti e cioccolato

Ingredienti

200g zucchero

4 uova intere

150 g farina

200 g burro

100 g cioccolato fondente

100 g amaretti

una bustina di lievito per dolci

Lavorare il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere come una crema, aggiungere le uova una alla volta e lavorare con la frusta elettrica, aggiungere gli amaretti sbriciolati grossolanamente e il cioccolato a pezzetti infine unire la farina setacciata ed in ultimo il lievito.

Passare il composto in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata ed infornare in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora.

Comunque regolatevi con la prova stecchino perché ogni forno lavora in modo diverso.

Una volta fredda sformatela e servitela spolverizzata di zucchero a velo.