



## Torta di amaretti e cacao

### Ingredienti

125 gr di amaretti

3 uova

100 gr di farina

100 gr di zucchero a velo

100 gr di burro

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

un cucchiaino di lievito per dolci

un bicchierino di Marsala

burro e farina per lo stampo

un pizzico di sale

zucchero a velo o cacao a piacere

decorazioni di cioccolato

E' una ricetta che mi é piaciuta subito quando l'ho letta. E' di facile esecuzione e in casa é piaciuta moltissimo.

Dividere il burro a pezzetti e portarlo a temperatura ambiente; sgusciare le uova separando i tuorli dagli albumi.

Mettere il burro in una ciotola e lavorarlo con un cucchiaio di legno fino a renderlo cremoso, poi aggiungere i tuorli e, quando saranno ben amalgamati, incorporare lo zucchero a velo, il cacao, il Marsala, la farina ed il lievito setacciati e gli amaretti sbriciolati a mano.

Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale, usando le fruste elettriche e incorporarli al composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarli. Imburrare ed infarinare uno stampo rotondo di 20-22 cm di diametro e versare l'impasto. Livellare bene con il dorso di un cucchiaio e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Sfornare la torta e farla raffreddare. Guarnire la superficie spargendo secondo i gusti, zucchero a velo oppure cacao dolce.

Decorare a piacere.

Fonte: **Sale e Pepe**