



Torta d'Amaretti

Ingredienti:

Per la pasta frolla: 800gr. di farina 00, 250 gr. di burro, 100gr. di olio d'oliva, 6 rossi d'uovo, la buccia di un limone grattugiato, la buccia di un' arancia, una bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale.

Per il ripieno:

Le6 chiare della pasta più altre 3 uova intere, 750 gr. di biscotti amaretti, mezzo litro di marsala all'uovo.



Preparazione:

Impastare bene tutti gli ingredienti della pasta ad eccezione della farina che andrà aggiunta per ultimo lavorando velocemente la pasta affinché non si riscaldi troppo, mettere a bagno gli amaretti nel vino marsala , affinché non sia assorbito tutto il liquido, sbriciolarli con le mani, aggiungere quindi le uova, mescolare bene.

Farcire la pasta frolla con il ripieno, precedentemente spianata e posata all'interno di una tortiera.

Guarnire la superficie con dei ritagli della pasta.

Mettere in forno a 160° per la durata di 40 minuti circa.

Spolverare con poco zucchero a velo.