

Torta Amaretto

circa 12 porzioni



facile

● up to 60 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao

Ingredienti per l'impasto:

175 g burro o margarina
uova
3 - 4 cucchiaini di latte
100 g amaretti

1 Preliminari:

Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta al Cacao. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

Seguire le indicazioni stampate sulla confezione, aggiungendo il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Unirvi gli amaretti tritati e versare l'impasto nella tortiera (diametro 24-26 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato e livellare.

3 Cottura:

Cuocere sul ripiano più basso del forno precedentemente riscaldato per 40-50 minuti (forno elettrico 180°C, ventilato 170°C, gas 190°).

4 Finitura:

Sformare il dolce raffreddato con l'aiuto di un coltello e cospargere con lo zucchero al velo contenuto nella busta piccola.