



Torta mandorlata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - amaretti

Ingredienti:

300 gr farina  
100 gr. zucchero  
1 uovo grosso  
100 gr. burro  
1 bustina lievito x dolci

Per il ripieno:

150 gr. di amaretti  
1 uovo  
50 gr mandorle pelate  
200 gr. di ricotta  
50 gr di zucchero

Fondere il burro in un pentolino e lasciarlo freddare. Setacciare la farina con il lievito, unire lo zucchero, l'uovo e il burro fuso. Lavorare rapidamente gli ingredienti in modo da ottenere un composto che si sbricioli fra le mani.

Preparare il ripieno:

tritare grossolanamente gli amaretti e le mandorle e poi unirli alla ricotta, lo zucchero e l'uovo. Amalgamare bene gli ingredienti.

Mettere sul fondo di una tortiera a cerchio apribile uno strato abbastanza spesso del composto sbriciolandolo con le mani, distribuire il ripieno di ricotta e terminare con un altro strato di composto.

Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.  
Lasciar freddare e cospargere di zucchero a velo.