



Torta soffice di mele cioccolato e amaretti - [Visualizza sul sito](#)  
di veronich

dolce - torta - frutta - amaretti - fondente

Ingredienti: Kg. 1 di mele tagliate a fettine, cioccolato fondente g. 130 -  
farina g. 120 - zucchero g. 160 - uovo 5 - burro g. 180 - amaretti g. 200 -  
4 cucchiaini liquore - 1 bustina di lievito - sale

Fondere la cioccolata con il burro, intanto tagliare le mele a fettine, lavorare i tuorli con 130 g. di zucchero, unire gli amaretti sbriciolati la cioccolata il liquore farina lievito e sale, infine aggiungere gli albumi montati a neve e versare in una teglia foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Sopra le mele disporre a raggiera e ancora i 30 g. di zucchero avanzati.  
In forno a 180 gradi x 50'.

eCucinando.it