



Torta con ciliegie - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Torta con ciliegie

dessert - frutta - cacao

Ingredienti:

300 gr di ciliegie

200 gr farina

150 gr zucchero

4 uova

50 gr burro

2 bustine lievito in polvere per dolci

20 gr cacao dolce

30 gr amaretti

un cucchiaino di cannella in polvere

6 cucchiari di latte

Denocciolare le ciliegie e raccoglierle in una ciotola.

Tritare finemente gli amaretti e mescolarli al cacao.

Fondere il burro e lavorarlo freddo in una ciotola con lo zucchero, i tuorli, il latte, la farina ed il lievito.

Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.

Mescolare le ciliegie e la cannella all'impasto e versare in una tortiera coperta da carta forno.

Cospargere la superficie con il cacao e gli amaretti, e cuocere la torta in forno a 180° per 40 minuti (io ho usato il forno statico).

