



Dolce aromatico alle amarene - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

frutta - torta

Questo dolce delicato ha un gusto squisito e fresco.

Ingredienti:

150 g di burro

uova

cioccolato grattugiato (anche bianco)

farina

zucchero

lievito in polvere

spezie

(per lo zucchero e le uova regolatevi secondo le Vs. abitudini, ma mettete in proporzione pochissima farina!)

Mescolare in una terrina, possibilmente con il frullatore elettrico, il burro, lo zucchero e le uova sino a rendere tutto schiumoso.

Unire il cioccolato grattugiato e la farina, mescolata in precedenza con il lievito in polvere e le spezie (per lo zucchero e le uova regolatevi secondo le Vs. abitudini, ma mettete in proporzione pochissima farina!).

Con il burro avanzato imburrare il fondo di una tortiera a bordi estraibili, versare l'impasto e lisciare la superficie.

Distribuire sopra le amarene snocciolate, infornare a 200°C per 45 minuti. Quando il dolce si sarà raffreddato, cospargerlo di zucchero a velo.

La ricetta si può variare usando al posto delle amarene, albicocche tagliate a metà, tocchetti di ananas o pesche a fette.