



Dolce di amarene - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

torta - frutta sciroppata

Ingredienti:

200 gr amarene fabbri e 2 cucchiaini di sciroppo
200 gr burro
100 gr farina
100 fecola di patate
200 gr zucchero a velo
3 uova
100 gr di cioccolato fondente in pezzi
50 ml di grand marnier o simile
1 bustina di lievito
una presa di sale

Procedimento:

Montare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo.

Incorporare i tuorli uno alla volta.

Versare il liquore, lo sciroppo di amarene e sempre mescolando setacciare sull'impasto la farina, la fecola, il lievito ed il sale.

Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve, ed al composto ben amalgamato unire i pezzi di cioccolato e le amarene intere mescolando delicatamente.

Imburrare uno stampo e versarvi l'impasto.

Infornare per 65 min a 170°.

