



Torta di ricotta e amaretti

 [Zucchero di canna MUSCOVADO](#)

 Difficoltà media

 25 minuti

Ingredienti per una Torta di amaretti di 24 cm

- 100 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 55 g Uova (circa 1)
- 100 g Burro fuso
- 200 g Farina 00 W180
- 100 g Latte
- 30 g Liquore alla prugna
- 1 bacca Vaniglia
- 150 g Ricotta vaccina
- 100 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 55 g Uova (circa 1)
- 200 g Amaretti finemente sbriciolati
- 50 g Mandorle tritate
- 30 g Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. Lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma chiara, poi aggiungete il sale e la bacca di vaniglia. A parte fate fondere il burro senza scaldarlo troppo e aggiungetelo al composto. Aggiungete poi il latte e il liquore alla prugna.



2. Incorporate infine la farina setacciata assieme al lievito fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrate il fondo della tortiera e poi versatevi il composto stendendolo omogeneamente.



3. In un altro contenitore lavorate il resto delle uova con lo zucchero. Poi incorporate la ricotta e per ultimi gli amaretti sbriciolati.



4. Versate la crema di amaretto sopra il primo impasto, stendendola omogeneamente.



5. Decorate con un mix di mandorle tritate e zucchero.



6. Cuocete in forno caldo a 170°C per circa 55 minuti.
Una volta raffreddata, spolverate la torta con lo zucchero ridotto a velo nel mixer.