

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED