Torta di amaretti. Corsi e ricorsi…



Non ricordo più quanto tempo è passato dall'ultima volta che ho fatto questa torta! Ho trovato la ricetta per caso un secolo fa sul Televideo RAI, una di quelle ricette che ti colpiscono subito…così, solo a leggerle ti pare di sentirne il profumo e pensi "devo farla assolutamente".

Al solito, qualche piccolo aggiustamento e in men che non si dica quella torta era fuori dal mio forno, bella, alta, profumata…BUONISSIMA! Buona a tal punto (per me che adoro mandorle, amaretti e tutto ciò che ci gira intorno) che per un lungo periodo ho continuato a riproporla a settimane alterne senza che mi venisse mai a noia fino a che…

Fino a che la perfida ha pensato bene di cominciare a tirarmi qualche tiro mancino!!!!

Bella gonfia nel forno, ancora qualche minuto al suono del timer poi, tempo di un nanosecondo e te la ritrovi con una bella buca al centro che pensi "accidenti a quando non ho imparato a giocare a golf!

Eppure il forno non l'ho aperto!"

Una volta..due…tre…**BASTAAAA**!

Ricetta archiviata fino a ieri, quando sfogliando il mio quaderno goloso alla ricerca di una crostata con le mandorle mi è ricapitata sott'occhio!

Mah, forse il folletto dispettoso nel frattempo si è trasferito, o magari in inverno i campi da golf sono chiusi…boh, tempo di pestare gli amaretti senza pensarci troppo (e così ho sfogato anche un po' di nervoso!)…

Per stavolta è andata!

Torta agli amaretti

Print
Prep time
15 mins
Cook time
50 mins
Total time
1 h 5 mins

Per uno stampo da 22-24 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 220 gr di farina 00
- 80 gr di fecola
- 3 uova
- 130-150 gr di zucchero (secondo i gusti; io ne metto 130 gr)
- 100 gr di burro
- 200 gr di amaretti
- 125 ml circa di latte
- 40 ml di liquore mandorla amara (o Amaretto)
- aroma mandorla amara (facoltativo)
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Fondere il burro a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.
2. Sbriciolare gli amaretti in maniera grossolana (a me piace sentire i pezzetti).
3. Montare a spuma le uova intere con lo zucchero e, quando saranno belle bianche e gonfie, unire il burro fuso un cucchiaio alla volta, continuando a lavorare con le fruste a velocità piuttosto alta.

4. Una volta incorporato tutto il burro aggiungere un pizzico di sale e le farine (setacciate insieme con il lievito) alternate al latte, lavorando ora il tutto con una spatola.
5. Terminare con il liquore e gli amaretti sbriciolati.
6. Amalgamare bene per ottenere un composto omogeneo.
7. Trasferire in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 50 minuti (prova stecchino sempre valida!).
8. Lasciar riposare ancora qualche minuto nel forno spento, sfornare e far raffreddare su una gratella.
9. Servire la torta cosparsa di zucchero a velo.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…