

Torta alta con ricotta e amaretti



Ingredienti:

3 uova

250 g zucchero

100 g burro

125 ml latte

40 ml amaretto

250 g ricotta

300 g farina 00

150 g fecola di patate

1 bustina di lievito per dolci

20 amaretti

1 pizzico di sale

Mettete nella ciotola le uova con lo zucchero e un pizzico di sale...



... e frullate finché diventano spumose. Unite il latte, il burro sciolto ma freddo, l'amaretto, la ricotta...



... amalgamate il tutto. Aggiungete la farina con la fecola di patate ed il lievito.



Mescolate bene e versate il composto nella tortiera con carta forno sotto. Decorate con 20 amaretti. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media per 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete il dolce dalla teglia con l'aiuto della carta forno e raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.