



Ingredienti:

- 320 gr. farina 00
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- 150 gr. zucchero
- 150 gr. burro o margarina
- 1 bustina di lievito
- sale
- 100 gr. di amaretti
- 4/5 mele
- zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamare il burro con lo zucchero, unire le uova, la farina setacciata con il lievito e il sale.

Con 2 terzi della pasta foderare una tortiera, sbriciolare gli amaretti e metterne metà sul fondo della pasta, aggiungere 2/3 mele tagliate a piccoli pezzi.

Disporre le altre tagliate in 4 parti a circolo e ricoprire con gli amaretti rimasti.

Coprire con il resto della pasta e infornare a 180° per circa 30 minuti, abbassare il forno a 160° e continuare la cottura per altri 30 minuti.

Spolverare con lo zucchero a velo