

Torta ricoperta di amaretti

Ingredienti

Pasta:

250 gr. di farina
1 vasetto di yogurt bianco magro
100 gr. di amaretti
50 gr. di olio di semi di mais
50 gr. di zucchero
1 uovo
una bustina di lievito per dolci
una bustina di vaniglia.

Crema:

250 gr. di latte parzialmente scremato
50 gr. di zucchero
25 gr. di farina
1 uovo
una bustina di vaniglia.

Preparazione della crema

Battere l' uovo intero con lo zucchero.

Incorporare la farina setacciandola, il latte e la vaniglia.

Mettere in una pirofila il composto ottenuto ben amalgamato
e farlo cuocere, a fuoco lento, a bagnomaria, avendo cura di mescolare sempre.

Preparazione della pasta

Battere l'uovo con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, l'olio, il lievito, la vaniglia
e la farina setacciata.

Stendere l'impasto in una teglia con il diametro di 27 cm dopo averla unta con olio,
aggiungere la crema e decorare con gli amaretti formando dei cerchi concentrici.

Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Disporre la torta in un piatto di portata e cospargerla di zucchero a velo.

