Torta all’Amaretto di Saronno

E’ da tempo che volevo realizzare una torta principalmente l’Amaretto di Saronno, per il suo gusto inconfondibile e delicato e per la porosità che riesce a dare al dolce, come per tutti i liquori in generale.

Il sentore mandorlato che si sente è un qualcosa di incredibile. Una torta dall’aroma intenso e delicato che vi conquisterà anche per la sua semplicità.

Ingredienti:

(Nel mio caso ho dimezzato le dosi ottenendo una torta più piccola, ma quelle che sto per indicarvi sono le normali quantità, quindi la torta vi verrà più grande)

- 220 gr di farina 00
- 250 gr di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 4 uova (non fredde)
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 30 gr di farina di mandorle
- 30 gr di farina di nocciole
- 1 bustina di lievito per dolci (circa 16 gr)
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia
- 2 gr di sale fino
- 100 ml di liquore Amaretto di Saronno

Preparazione:

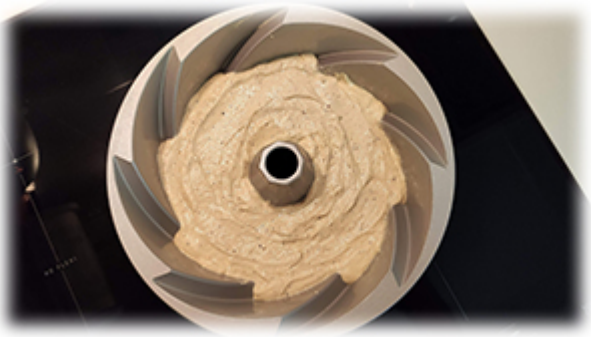
Per prima cosa lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una sorta di crema spumosa.

Unite le uova una per volta (aspettate che il precedente uovo si sia incorporato perfettamente per poi proseguire con le restanti). Aggiungeteci il liquore e continuare a lavorare il composto con le fruste.

In una ciotola a parte setacciate la farina 00 con il lievito. Aggiungeteci le restanti farine (mandorle e nocciole) ed il sale.

Unite questa miscela di polveri al composto precedente e continuando a mescolare, in modo da ottenere una consistenza vellutata e senza grumi.

Prendete il vostro stampo, imburratelo ed infarinatelo, versateci il composto e livellate.



Cuocete la torta nel piano basso del forno in modalità statico a 180° C per circa 40 minuti. Controllate la cottura poichè varia da forno a forno. Una volta che la torta sarà cotta (potete inserire uno stecchino: se esce asciutto vuole dire che all’interno la torta è pronta) tiratela fuori dal forno e lasciatela raffreddare.

Toglietela dallo stampo, fategli prendere aria in superficie e

poi se lo desiderate potete cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato prima di servirla. Consiglio di non lasciare lo zucchero al velo sulla torta ma di utilizzarlo solo al momento dell'assaggio *(la presenza del liquore all'interno degli impasti conferisce una porosità che tenderà a rendere la torta più umida).*

Alla prossima ricetta.
Charles