

Torta di mele amaretti e cioccolato



Una variante golosa della torta di mele di famiglia

Ingredienti:

- 1 kg di mele (preferibilmente Renetta)
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di amaretti
- 100 gr burro
- 200 gr farina
- 200 gr cioccolato fondente
- 3 uova intere
- 1 busta di lievito per dolci
- 1 bicchierino di amaretto o mandorla amara (a piacere)

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine molto sottili e lasciarle in infusione con lo zucchero per un paio d'ore, mescolando ogni venti minuti (lo zucchero si scioglierà completamente e si formerà un bel po' di sciroppo).

Sbriciolare nel frattempo gli amaretti, tritare finemente la cioccolata e ammorbidire il burro.

In una ciotola capiente, unire le uova allo sciroppo, incorporare burro e cioccolato e stemperarli bene con la mano. Unire la farina e il lievito e impastare bene. Per ultimo, aggiungere gli amaretti sbriciolati grossolanamente e

le fettine di mela, e impastare tutto sempre con una mano. Se preferite utilizzare il mixer, frullate prima il burro con le uova e lo sciroppo, unite poi la farina e il lievito e amalgamate per circa 20 secondi a velocità media. Versate il composto in una ciotola e unite con le mani le mele, la cioccolata e gli amaretti, amalgamando il tutto. Imburrate bene una tortiera di diametro 26cm, versatevi il composto, livellando con un cucchiaio di legno, poi cuocete in forno a 180° per 40 minuti.