



Torta di mele, noci e amaretti

Ingredienti

- 250gr di farina
- 2 uova
- 150gr di zucchero
- 100gr di burro
- 800gr di mele
- 100gr di amaretti
- 200gr di noci

Mescolate farina, uova, zucchero e burro ammorbidito fino ad ottenere un composto morbido.

Aggiungete le mele sbucciate ed affettate e metà delle noci a pezzetti.

Imburrate una teglia da forno e versatevi il composto pareggiandolo con cura. Aggiungete sopra il resto delle noci e gli amaretti sbriciolati.

Mettete in forno caldo a 160 C per circa 40 minuti.

Servite con una spolverata di cannella in polvere.

Aumentando la quantità delle mele ad 1kg otterrete una torta meno asciutta e più morbida.