

300 grammi di zucchero 350 grammi di farina 1 bustina di lievito 1 bustina di vanillina 150 grammi di burro 6 uova 1 scatola di amaretti pinoli a piacere, ma è buona anche senza un pizzico di sale Mettere in una zuppiera la farina, lo zucchero, il lievito, la vanillina e il pizzico di sale. Sbattere i turlì d' uovo e aggiungerli agli ingredienti nella zuppiera. Sciogliere il burro e aggiungerlo all' impasto mescolando il tutto. stendere l' impasto in una teglia imburata. A parte montare i bianchi a neve ben ferma, tritare gli amaretti e aggiungerli ai bianchi, aggiungere anche un bicchierino di amaretto di saronno o altro liquore e mescolare il tutto. Mettere il miscuglio sopra l' impasto nella teglia e cospargere di pinoli. Viene meglio se il secondo strato sta distante un centimetro dal bordo della teglia. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 45 - 50 minuti. postata da Flavio