



CHEF IN  
CAMICIA



## Torta "sbriciolata", con mele e Amarena Fabbri

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 1 tortiera da 26 cm**

**Tempo di preparazione: 30 minuti**

**Tempo di cottura: 40 minuti**

**Difficoltà: Facile**

#### Per la base

- Farina 00, 300 g;
- Lievito per dolci, 16 g;
- Zucchero a velo, 150 g;
- Burro, 100 g (*freddo, tagliato a cubetti*);
- Uova, 1.

#### Per il ripieno

- Amarena Fabbri, 1 confezione da 230 g (*100 g peso del prodotto sgocciolato*);
- Mele Golden, 2.

#### Per la guarnizione

- Zucchero a velo, *a piacere*.

### > PREPARAZIONE

- Lavorare il burro con la farina con la punta delle dita (*questo procedimento è detto "sabbatura"*), aggiungere lo zucchero, le uova sbattute e lavorare fino ad ottenere un composto "sbriciolato";
- Lasciare riposare il composto per circa 1 ora in frigorifero;
- Tagliare le mele a spicchi e tenere da parte;
- Rivestire una tortiera da 26 cm con un foglio di carta forno, sulla base e sui bordi;
- Ricoprire con metà dell'impasto preparato in precedenza, avendo cura di distribuirlo anche sui bordi e, in generale, senza compattare troppo;
- Distribuire le mele a raggiera e Amarena Fabbri e irrorare con il loro liquido di governo;
- Ricoprire con il restante impasto, non pressando eccessivamente per ottenere un effetto "sbriciolato" in superficie;
- Cuocere in forno statico a 180° per circa 35-40 minuti;
- Lasciare raffreddare completamente prima di sformare;
- Spolverare con zucchero a velo.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM