


# Dolce lievitato agli amarettini

circa 20 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

400 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
60 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
2.5 dl di latte  
75 ml di olio di girasole

**Guarnizione:**

120 g di amarettini  
340 g di marmellata di amarene  
250 g di mascarpone  
1 uovo  
50 ml d'acqua fredda  
20 g di zucchero  
2 c. da tavola di succo di limone

**1 Pasta:**

Per la pasta, mescolare in una ciotola la farina e il lievito secco. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale), prima brevemente a velocità minima, poi per ca. 2 minuti a velocità massima fino ad ottenere un impasto denso. Versare l'impasto su una placca unta (30 x 40 cm) e livellare. Coprire con un'altra placca e **lasciare riposare per ca. 1 ora.**

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**2 Guarnizione:**

Nel frattempo, mettere gli amarettini in una busta da congelazione. Chiudere la busta e sbriciolare i biscotti con il mattarello. Lisciare la marmellata. Frullare il mascarpone, l'uovo, l'acqua, lo zucchero e il succo di limone. Distribuire sulla pasta chiazze di marmellata. Con un cucchiaino da tavola disporre sulla pasta il composto di mascarpone e livellare con cura.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cospargere il tutto con gli amarettini sbriciolati. Cuocere per ca. 30 minuti nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Posare la placca su una gratella e lasciare raffreddare. Tranciare a volontà.

