

Tortine di granelli alle amarene

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Cornice da pasticceria:****Pasta:**

100 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
di Aroma limone Dr. Oetker
100 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
3 chiare d'uovo

Copertura:

500 g di amarene sgocciolate e disossate

Granelli:

200 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 c. da tè di cannella in polvere
100 g di burro

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Una cornice da pasticceria (28 × 21 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare il burro con lo zucchero con il frullatore fino a ottenere un impasto spumoso. Unire mescolando i tuorli, il sale e l'aroma e aggiungere poco a poco fino a ottenere un composto ben legato. Mischiare la farina, l'Epifin e il lievito e incorporarli un cucchiaino alla volta mescolando alla velocità media. Montare i chiari d'uovo a neve ferma e unirli delicatamente all'impasto. Versare il tutto nello stampo, livellando a uno spessore di ca. 2 cm e ricoprire con le amarene.

3 Granelli:

Mescolare farina, zucchero, zucchero vanillinato e cannella. Aggiungere il burro a pezzetti e lavorare con le mani fino a ottenere i granelli. Distribuirli sopra le amarene e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 40 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Estrarre dal forno e lasciar raffreddare.

Tagliare il dolce in 12 pezzi delle stesse dimensioni.