DOLCE AGLI AMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 180g. di albumi,
- 50g. di zucchero a velo,
- 50g. di cioccolato fondente,
- 50g. di amaretti,
- 50g. di biscotto savoiardi,
- 2 cucchiai di nocciole tostate tritate,
- burro e zucchero per lo stampo,
- sale.

Mescolate in una ciotola il cioccolato sminuzzato, gli amaretti pestati grossolanamente, i biscotti sbriciolati e le nocciole. Incorporatevi a poco a poco gli albumi montati a neve con lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Versate il composto in uno stampo rettangolare di 22 per 10 cm. di lato, imburrato e cosparso di, e cuocete in forno caldo a 180° per 20-25 minuti.
Lasciate raffreddare il dolce, quindi sformatelo e servitelo.