Torta delizia

- Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 250 gr. di farina
- 125 gr. di zucchero
- 125 gr. di burro
- 1 uovo intero+ 1 tuorlo
- 1/2 bustina di lievito

per il ripieno:

- 4 mele + 2 per coprire la torta
- una bella manciata di amaretti tritati
- 1/4 di vino bianco
- 50 gr di zucchero

Far cuocere le mele a pezzetti con del vino bianco, zucchero e una manciata di amaretti quando e’ cotto frullare il tutto. Stendere la pasta frolla in una teglia imburrata coprire con il frullato di mele e amaretti e disporre le fette di mele su di tutto, qualche fiocchetto di burro, una spolverata di zucchero infornare con forno gia’ caldo a 180 gradi per mezzora circa.