Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

70g di burro sciolto

1 cucchiaio di zucchero di canna1 cucchiaio di cioccolato amaro in polvere

per la farcia:

400g di patate dolci pelate e lessate

2 uova intere

110g di zuccero di canna

1/2 cucchiaino di cannella

1 spolverata di noce moscata

1 cucchiaio di succo di limone

3 cucchiai di liquore all’amaretto

Preparazione

per la base:

Pelate le patate, tagliatele a pezzi e fatele lessare in acqua.

Quando le patate saranno morbide, toccandole con una forchetta, spegnete e scolatele e lasciatele raffreddare un poco.

Nel frattempo, frullate i biscotti McVitie’s Original Digestive, metteteli in una ciotola ed unite: zucchero, cacao e il burro sciolto.

Amalgamate bene il tutto.

Prendete una tortiera a cerchio apribile, meglio se foderata con carta da forno e versate il trito di biscotti McVitie’s Original

Digestive, pigiando e livellando il tutto.

Una volta pronto, mettete la tortiera in frigorifero per una ventina di minuti.

per la farcia:

Nel frattempo preparate la farcia e accendete il forno a 170°.

Frullate le patate lesse, con l'aggiunta dello zucchero di canna, delle 2 uova intere, del succo di limone, del liquore all'amaretto e delle spezie (cannella e noce moscata).

Otterrete un composto piuttosto liquido che andrete a versare sulla base di biscotto.

Livellate.

Infornate in forno già caldo per 45-50 minuti a 180° (per forno in modalità ventilato).

Sfornate la cake e lasciatela raffreddare prima di servire, spolverate con dello zucchero a velo e della cannella.

Se preferite, potete fare tante piccole porzioni, aiutandovi con un coppa pasta delle dimensioni medio-piccole.

http://cinziaaifornelli.blogspot.it/2013/09/cake-con-patate-dolci-e-amaretto.html