

# Torta di rabarbaro con pasta sfoglia

1 pasta sfoglia al burro  
500 gr di rabarbaro  
100 gr di amaretti  
5 cucchiari di zucchero  
cannella in polvere



# FACILEeBUONO

**Veloce e facilissima**



Laviamo i gambi di rabarbaro, togliamo i filamenti e tagliamolo a cubetti.

Sbricioliamo gli amaretti con le mani. Stendiamo la sfoglia con la sua carta oleata sulla placca da forno e bucherelliamola con i rebbi di una forchetta in modo che non si gonfi durante la cottura.

Cospargiamo gli amaretti sul fondo della sfoglia e di seguito il rabarbaro.

Spolveriamo di zucchero e cannella.

Preriscaldiamo il forno e cuociamo la torta seguendo le istruzioni sulla confezione.

Gli amaretti dolci creeranno un contrasto perfetto con l'amaro del rabarbaro.

*Ecco la ricetta per una torta di rabarbaro fresco, alla francese con pasta sfoglia veloce e facilissima.*