

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caprese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La caprese, una torta famosissima diffusa ormai ben al di fuori dei confini campani, dove nacque, si dice, per un errore! La torta caprese è delicata e molto semplice, particolarmente morbida e, come tradizione impone, assolutamente senza lievito! Un "errore" davvero delizioso. Questo dolce al cioccolato, famoso in tutto il mondo è davvero semplice da fare e di certo vi verrà in soccorso quando vi verranno a trovare amici e parenti. È l'ideale infatti per il dopo pranzo ma anche come coccola serale, il suo gusto è spettacolare e di certo vi conquisterà anche per la sua semplicità di esecuzione.

INGREDIENTI

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

PASTA DI MANDORLE (62 g di mandorle tritate, 63 g di zucchero) - 125 gr

UOVA 4

PASTA DI CACAO 100 gr

CACAO AMARO 25 gr

NOCCIOLE granella - 25 gr

AROMA AL RHUM

AROMA ALLA MANDORLA AMARA

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice il burro e lo zucchero al quale avete aggiunto gli aromi e lavorateli con un gancio a foglia fino ad ottenere una crema.



- 2 Unite alla ciotola anche la pasta di mandorle, il cacao e la pasta di cacao e fate lavorare la macchina per amalgamare bene gli ingredienti.



- 3 Unite le uova, poche alla volta con la macchina in funzione e quando saranno state assorbite completamente, aggiungete anche la granella di nocciole.



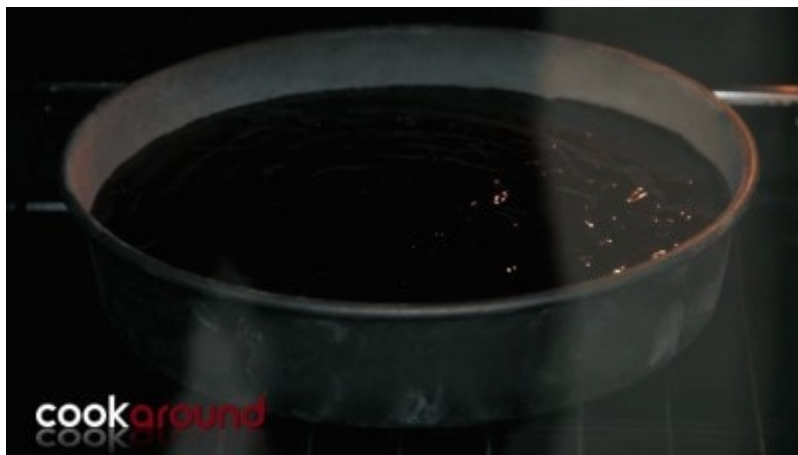
4 Il composto è pronto dovrà risultare molto cremoso.



5 Imburrate ed infarinate uno stampo tondo a bordi alti, quindi veratevi la pastella realizzata formando uno strato uniforme.



6 Infornate il dolce a 180°C per 40-45 minuti.



7 Una volta cotta, sfornate la caprese e fatela freddare.

Togliete il dolce dallo stampo ribaltandola su di un piatto da portate e spolveratela con zucchero a velo e poco cacao amaro.

