

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caprese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250g mandorle tritate
250g cioccolato fondente a pezzettini
150g burro morbido
200g zucchero a velo
5 uova
2 cucchiaini di lievito
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
Rum a piacere o Amaretto
un pizzico di sale
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Tritare e tostare le mandorle, metterle da parte, tritare il cioccolato e unirlo alle mandorle in una casseruola.

In un altro recipiente mettere il burro sciolto a bagno maria.

2 Lo zucchero a velo, le uova, il cacao, il sale e il lievito. Amalgamare bene e unire poi il cioccolato e le mandorle. Amalgamare ancora e versare tutto in una teglia imburrata e farinata, cuocere in forno a 160° per 50 minuti.