

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 100 g cioccolato fondente
- 100 g zucchero
- 50 g mandorle in polvere
- 30 g burro
- 3 uova
- 1 cucchiaio farina
- 2 cucchiai latte
- 1/4 l panna liquida

PREPARAZIONE

1 Far fondere il cioccolato a pezzetti a bagnomaria, mescolare e aggiungere il latte fino ad ottenere una crema fluida levare dal fuoco, incorporare la panna, lo zucchero, la farina, le mandorle, i tuorli e le chiare montate a neve.

Versare il composto in una pirofila imburrata, cuocere in forno per circa 35 minuti e servire il dolce freddo.