

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce con cioccolato, semi di papavero e mele

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di semi di papavero  
160 g di burro  
140 g di zucchero a velo vanigliato  
160 g di cioccolato fondente  
5 uova  
2 mele  
1/2 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaio raso di farina.

### PREPARAZIONE



- 2 Come prima cosa montare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo fino ad avere una crema morbida e spumosa.





**3** Aggiungere i tuorli uno ad uno continuando a montare bene il tutto.



**4** Aggiungere la cioccolata fusa e lasciata intiepidire, un poco alla volta, sempre continuando a montare il tutto.



5 Aggiungere il lievito e la farina, il composto deve risultare sempre cremoso e leggermente spumoso.



6 Aggiungere i semi di papavero.





7 Infine delicatamente e un po' per volta le chiare montate a neve.



8 Mettere nella teglia e ricoperto con fettine di mela.



9 Infornare a 200° per 10 minuti, poi abbassare il calore a 180° e cuocere per un'ora circa.





NOTE