

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Morbidoso al cioccolato bianco mandorlata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 75 g di burro fuso
- 200 ml di yogurt
- 2 cucchiaini di latte
- un pizzico di sale
- 250 g di farina 00
- 1 fialetta di aroma alla mandorla
- 1 bustina di lievito per dolci
- 85 g di cioccolato bianco.

PER LA COPERTURA

- 150 g di cioccolato bianco
- 1 manciata di mandorle a scaglie.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale.



2 Ridurre il cioccolato bianco in pezzetti.

Montare i tuorli con lo zucchero, fino a renderli spumosi.

Aggiungete il burro fuso freddo, lo yogurt, l'aroma alla mandorla, il latte e mescolare.

Setacciare la farina con il lievito e uniteli al composto.

Aggiungete il cioccolato bianco.



3 Unite gli albumi e mescolare delicatamente.



4 Imburrate ed infarinate una tortiera da 22 cm.



5 Infornate a 180°C per 50 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Per la copertura: sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria.

Ricoprite la torta con il cioccolato bianco fuso e con le mandorle affettate.



