

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato con mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

4 uova
100 g di farina bianca tipo 00
200 g di burro
200 g di zucchero
150 g di mandorle
150 g di cioccolato fondente
3 cucchiai di Sambuca
1 bustina di lievito per dolci.

PER LA DECORAZIONE

125 g di zucchero a velo
50 g di mandorle a lamelle.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le mandorle in una casseruola con abbondante acqua salata e fate bollire per 2 minuti.



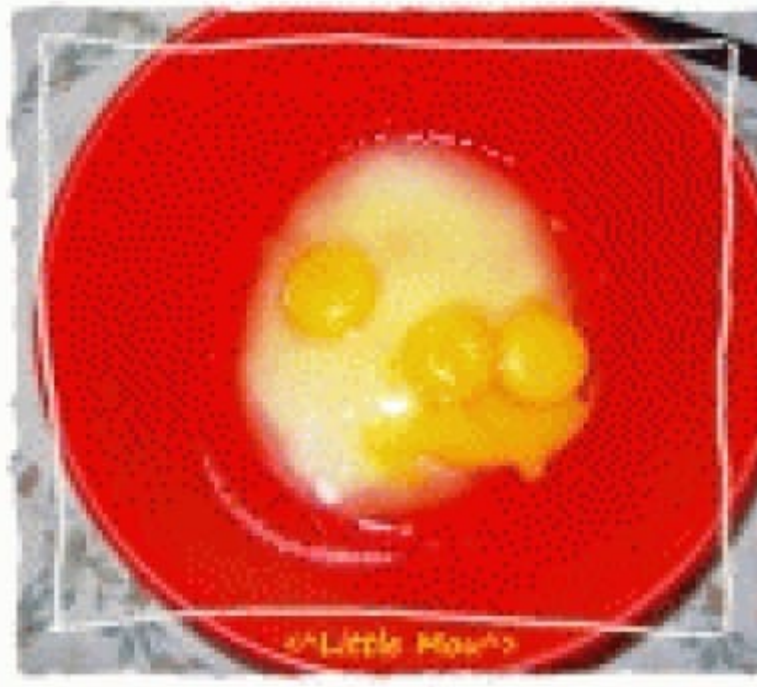
- 2 Spellate le mandorle e fatele riposare per 12 ore.



- 3 In una casseruola mettere il cioccolato a pezzi ed il burro e sciogliete a bagnomaria e lasciate raffreddare.



- 4 In una ciotola e con la frusta elettriche montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



5 Aggiungere al composto il cioccolato ed il burro fusi e mescolare a velocità media.



6 Nel mixer tritate le mandorle grossolanamente.



7 Nel frattempo setacciate la farina, aggiungetevi il lievito e mescolate.



8 Aggiungete a piccole dosi la farina al composto di uova.

Infine aggiungete le mandorle e la sambuca e mescolate bene.



9 Imburrate ed infarinate una teglia di diametro 25 cm e versatevi il composto.



10 Preriscaldare il forno per 15 minuti a 160°C.

Infornate per 15 minuti a 210°C, dopodichè abbassate la temperatura a 160°C e completare la cottura per altri 10 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Per la glassa: mescolare in una ciotola lo zucchero con 1 cucchiaio di acqua e coprite la

superficie della torta rivestendo, infine, con le mandorle a lamelle.





