

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bassa al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 uova
- 220 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 65 g di farina
- 1 pizzico di lievito per dolci in polvere
- 30 g di panna liquida
- 20 g di burro
- 30 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete 200 g di burro in un pentolino a fondo spesso e unitevi metà del cioccolato spezzettato. Fate fondere a fuoco bassissimo, mescolando con un cucchiaino, fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Rompete le uova in una ciotola e unitevi lo zucchero. Mescolate bene con una frusta a mano e unite la crema di cioccolato e burro. Unite infine la farina mescolata con il lievito. Riempite uno stampo imburrato o ricoperto con carta da forno con l'impasto. Cuocete in forno già caldo a 160° per circa 40 minuti.

Controllate il dolce dopo mezz'ora di cottura: se sul fondo si formasse una bolla, bucatela con la punta di un coltellino. Lasciate raffreddare il dolce e copritelo con la glassa. Per preparare la glassa, scaldate la panna a fuoco basso e fatevi sciogliere il cioccolato rimasto finemente tritato. Togliete dal fuoco e unite il resto del burro a fiocchetti e lo zucchero.