

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Caprese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di zucchero
150 g di burro morbido
200 g di mandorle
3 cucchiaini di fecola
5 uova
175 g di cioccolato fondente
1/2 bustina di lievito
1 bicchierino di Rum.

La torta caprese è un dolce di origine napoletana dai sapori decisi. Mandorle e cioccolato sono un'accoppiata davvero fantastica!

PREPARAZIONE

1 Macinare grossolanamente le mandorle e metterle da parte.

Macinare finemente il cioccolato, unirlo alle mandorle e a questo composto unire la fecola. Mescolare.

A parte montare le uova con lo zucchero e il burro morbido. Aggiungere un po' alla volta, la terrina con le mandorle, il cioccolato e la fecola.

Infine aggiungere il rum e il lievito setacciato.

Forno caldo a 180 gradi per 35 minuti.



2 Quando il dolce e' freddo spolverizzare con zucchero a velo!