

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta molleux al cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

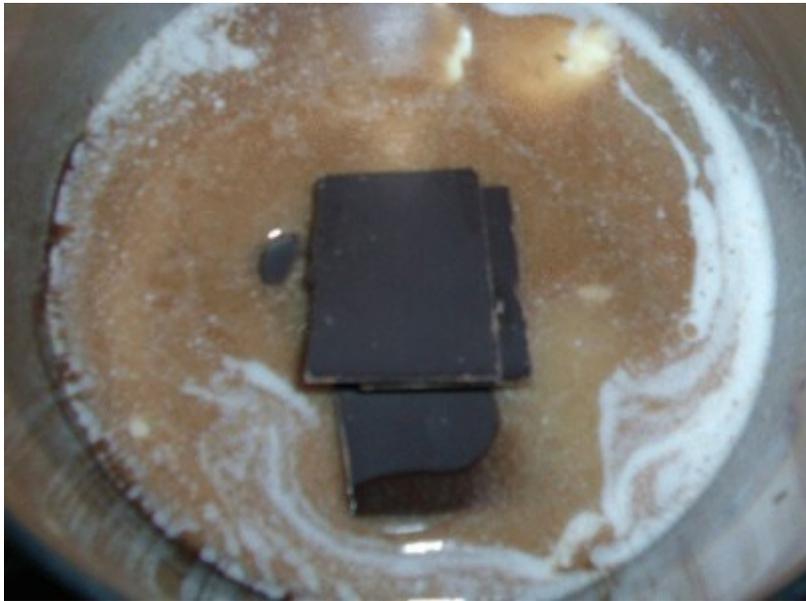
200 g di cioccolato fondente  
200 g di burro 150 g di zucchero  
5 uova  
1 bicchierino di rum  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate sciogliere a fuoco basso il burro.



**2** Aggiungete il cioccolato.



**3** Fino ad ottenere una crema liquida.



4 Spegnete il fuoco, nel caso la casseruola fosse troppo calda, aspettare qualche minuto.

Aggiungete una ad una le uova, mescolare bene e unite il rum.



5 Setacciate la farina e il lievito e mescolare energicamente.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



7 Infornate a 190-200°C per 40 minuti circa.

