

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida al cioccolato

di: *Carla*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 220 gr

BURRO 100 gr

FARINA 70 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Far sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria o sul fornello a fuoco basso.

Nel frattempo separare i tuorli dagli albumi e sbattere con lo zucchero i tuorli fino ad ottenere un composto liscio. Sbattere gli albumi a neve ferma.

Al composto dei tuorli aggiungere il cioccolato sciolto, la farina setacciata e gli albumi.

2 Mettere in uno stampo di diametro da 24 cm. ca ed infornare a 180° per 20 minuti circa in

forno già caldo.