

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tenerina

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente

170 g di zucchero

150 g di burro

4 uova 2 cucchiai di fecola di patate

1 bustina di pinoli (facoltativo)

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria e lasciate raffreddare.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



3 Unite la fecola e mescolare.



4 Montare gli albumi a neve.



5 Unite al composto di tuorli il cioccolato e mescolare.



6 Unite gli albumi e mescolare.



7 Se si vuole unite i pinoli.

Imburrate una tortiera da 26-28 cm e versateci il composto.



8 Infornate nel forno già caldo a 170°C per 20-30 minuti.



9 Fate raffreddare e mettete nel frigo almeno 4 ore.



10 Cospargete di zucchero a velo.

