

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Tenerina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

200 g cioccolato fondente

200 g zucchero

100 g burro

3 uova

2 cucchiai farina.

## PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere a bagno maria il burro con il cioccolato, lasciare intiepidire, nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero, unire il burro e il cioccolato fusi, la farina e gli albumi montati a neve, amalgamare delicatamente e versare l'impasto in uno stampo in modo che abbia uno spessore di circa 1 cm o poco più, cuocere in forno a 140° per 40 minuti.