

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare la Torta Caprese perfetta.

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sorprendi i tuoi ospiti con la **Torta Caprese**: facile da preparare e senza glutine, un dolce tipico campano ricco di sapore.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA CAPRESE

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

125 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 140 gr

UOVA GRANDI 3

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 140 gr

FARINA DI MANDORLE 175 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde. Mescola bene e lascialo intiepidire.



- 2 In una ciotola, metti il burro morbido e lo zucchero. Ammorbidisci il composto con una spatola in silicone fino a ottenere una crema omogenea.



3 Aggiungi il cioccolato fuso alla crema di burro e zucchero, mescolando bene.



- 4 Unisci le uova una alla volta, incorporandole completamente con una frusta fino a ottenere un composto liscio. Aggiungi la farina di mandorle al composto e mescola fino a ottenere un impasto uniforme. Imburra e infarina la tortiera. Versa l'impasto nello stampo, livellandolo con una spatola.





- 5 Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti. Controlla la cottura con uno stecchino: deve uscire leggermente umido. Sforna la torta e lasciala raffreddare completamente nello stampo. Una volta fredda, trasferiscila su un piatto da portata e spolverizzala con abbondante zucchero a velo.



TORTA CAPRESE: IL DOLCE AL CIOCCOLATO SENZA TEMPO.

La **Torta Caprese** è uno dei dolci più famosi della tradizione campana. Preparata con pochi e semplici ingredienti come cioccolato fondente e farina di mandorle, è priva di farina e

naturalmente senza glutine. Perfetta per chi ama i dolci ricchi di sapore e facili da realizzare, questa torta è la scelta ideale per concludere in bellezza un pasto o per accompagnare un buon caffè. Scopri come prepararla seguendo la ricetta originale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un tocco diverso: aggiungi un pizzico di scorza d'arancia grattugiata o qualche goccia di rum nell'impasto.

Se ti avanza della torta, tagliala a fette e congelala: sarà pronta per essere gustata quando vorrai.

Usa farina di nocciole al posto di metà della farina di mandorle per un sapore diverso.

Per una torta ancora più golosa, servi ogni fetta con panna montata o gelato alla vaniglia.

CONSERVAZIONE

La Torta Caprese si conserva perfettamente a temperatura ambiente sotto una campana di vetro per 3-4 giorni. In alternativa, puoi conservarla in frigorifero, ben coperta, per mantenere intatta la sua umidità.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Migliaccio napoletano: un dolce cremoso a base di semolino e ricotta, perfetto per il Carnevale.

Crostata alla nutella: friabile e dal ripieno cremoso, un must per gli amanti dei dolci corposi.

Pastiera napoletana: il simbolo della Pasqua, con ricotta e grano cotto.

Torta al limone: fresca e profumata, ideale per chi ama i dolci agrumati.

Torta di nocciole: semplice e delicata, perfetta per ogni occasione.

Zeppole di San Giuseppe: un altro must campano per i buongustai più golosi!