

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amandovolo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'amandovolo è un dolce marchigiano, più precisamente di Porto San Giorgio in provincia di Fermo. Tipico del periodo natalizio e la ricchezza degli ingredienti lo testimonia, è richiesto dai turisti tutto l'anno anche in estate poiché costituisce un prodotto tipico e identificativo di questa zona.

L'amandovolo è una torta realizzata con l'aggiunta di una buona quantità di farina di mandorle e cioccolato e glassato con cioccolato fondente fuso e ricoperto con granella di frutta secca a piacere: mandorle, nocciole o pistacchi.

PER L'IMPASTO

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

MANDORLE con la buccia - 130 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 00 250 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BURRO morbido - 150 gr

LATTE INTERO 50 gr

PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

NOCCIOLE TOSTATE

MANDORLE TOSTATE

GRANELLA DI PISTACCHI

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare un amandovolo da tradizione dovrete procurarvi delle mandole sghusciate ma con ancora la buccia. Trasferite le mandorle insieme al cioccolato in un tritatutto e tritate i due ingredienti azionando il tritatutto per pochi secondi per volta per evitare che il cioccolato e le mandorle si scaldino formando una sorta di pasta.
- 2** A questo punto dovrete iniziare a preparare la base della torta: riunite in una ciotola o nella ciotola della planetaria le uova e lo zucchero. Azionate la macchina dotata di gancio a frusta o le fruste elettriche e montate fino ad ottenere una montata molto leggera, spumosa e d'un giallo pallido.
- 3** Aggiungete, quindi, il burro a pomata ovvero molto molto morbido ma non fuso. Azionate nuovamente la macchina per incorporare questo ingrediente.
- 4** Unite, quindi, la farina ben setacciata a più riprese facendo montare il composto dopo ogni aggiunta. Per questa operazione potrete tranquillamente lasciare il gancio a frusta sulla planetaria oppure utilizzare le fruste elettriche.
- 5** Procedete aggiungendo la bustina di lievito in polvere per dolci cercando di setacciare anche questo ed il latte. Azionate nuovamente la macchina per amalgamare il tutto.
- 6** Unite, infine, il trito di mandorle e cioccolato. Per questo ultimo passaggio vi conviene incorporare il trito di mandorle mescolando con una spatola dal basso verso l'alto così da non smontare il composto.

Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e versatevi la pastella appena realizzata.

- 7** Scaldate il forno a 180°C, quindi infornate lo stampo e lasciate cuocere il dolce per circa 50 minuti o fino a cottura. Per verificare il grado di cottura del dolce dovrete testarlo con

la prova stecchino: infilate uno stecchino o uno spiedo in legno nel centro della torta e verificate che ne esca pulito.

8 Mentre il dolce cuoce, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde. Aggiungete, quindi, un cucchiaio di olio di semi al cioccolato fuso per renderlo più fluido e colante.

9 Sfornate il dolce, fatelo freddare per 5 minuti, quindi estraetelo dallo stampo.

Ponete il dolce su di una griglia con una teglia sotto per raccogliere il cioccolato che colerà di sotto. Colate la glassa al cioccolato sulla superficie del dolce facendola ricadere lungo i lati.

10 Non vi resta che decorare la superficie del dolce con le granelle a piacere di mandorle, di nocciole o di pistacchi.