

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Caprese

di: *Angela*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

250g mandorle tritate  
250g cioccolato fondente a pezzettini  
150g burro morbido  
200g zucchero a velo  
5 uova  
2 cucchiaini di lievito  
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere  
Rum a piacere o Amaretto  
un pizzico di sale  
zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare e tostare le mandorle, metterle da parte, tritare il cioccolato e unirlo alle mandorle in una casseruola.

In un altro recipiente mettere il burro sciolto a bagno maria.

**2** Lo zucchero a velo,le uova,il cacao,il sale e il lievito. Amalgamare bene e unire poi il cioccolato e le mandorle. Amalgamare ancora e versare tutto in una teglia imburrata e farinata, cuocere in forno a 160° per 50 minuti.