

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mattonella di cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 4 cucchiari rasi di farina
- 3 uova.

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola sciogliete sul fuoco il cioccolato con il burro.



2 Lasciate raffreddare.



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



4 Unite il cioccolato fuso.



5 E mescolare bene.



6 Montare a neve ferma gli albumi.



7 Uniteli al composto e mescolare delicatamente.

Unite infine la farina mescolando delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 150°C per 40 minuti.



8 Fate raffreddare prima di servire.

