

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tenerina ferrarese

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

300 g cioccolato extrafondente  
150 g burro  
200 g zucchero  
3 cucchiaini rasi di farina  
4 uova.

### PREPARAZIONE

**1** Fare sciogliere a parte a bagno maria il cioccolato con il burro; montare le chiare a neve; in una terrina unire lo zucchero la farina i tuorli e il cioccolato una volta che si sia rafraddato.

Aggiungere poi le chiare montate mescolando delicatamente. infornare a 180 gradi per 30 min circa a seconda del forno. La torta dovrà risultare croccante in superficie e morbida all'interno.

**2** Spolverare poi con zucchero a velo.