

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato con gocce di cioccolato e granella di nocciole

di: *xena99*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 80 g di fecola di patate
- 1 bicchiere di latte
- 30 g di nocciole
- 4 uova
- 100 g di cioccolato al latte
- 100 g di cacao amaro
- 1 bustina e mezzo di lievito per dolci.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Aggiungete la farina setacciata poco alla volta.



4 Aggiungete mezzo bicchiere di latte e mescolare.



5 Unite la fecola di patate e l'altro mezzo bicchiere di latte.

Mettete sul fuoco il burro con il cioccolato al latte e lasciate sciogliere.



6 Aggiungete il cacao amaro setacciato.



7 Aggiungete la cioccolata al composto.



8 E mescolare.



9 Unite le gocce di cioccolato e le nocciole tritate.



10 Incorporate il lievito e mescolare bene.

Imburate ed infarinate uno stampo per ciambelle da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 40 minuti.



