

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato senza cottura

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **3 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Con la **torta al cioccolato senza cottura**, anche un timido principiante in cucina potrà fare una splendida figura. Potrai aggiungere alla base qualsiasi ingrediente in base al tuo gusto e fantasia, noi abbiamo aggiunto anche i biscotti tritati ma se vuoi trasformare **questa ricetta** in una torta al cioccolato senza cottura **senza uova e senza farina**, potrai arricchirla ulteriormente di frutta secca togliendo i biscotti.

Questa semplice torta si prepara davvero in 5 minuti, la parte più difficile è trascorrere il tempo d'attesa affinché si possa raffreddare a dovere!

Ecco poi un'altra [ricetta della torta al cioccolato](#)

morbida e facilissima: davvero imperdibile!

INGREDIENTI

NOCCIOLE 175 gr

BURRO 110 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 115 gr

DIGESTIVE (BISCOTTI) 115 gr

BURRO per lo stampo -

PREPARAZIONE

1 Fai tostare le nocciole in padella a fuoco vivace.



2 Fai fondere il cioccolato insieme al burro nel forno a microonde o a bagnomaria.



3 Rompi a mano i biscotti, ottieni una granella grossolana.



4 Togli le nocchie dal fuoco e trasferiscile sul piano di lavoro dove le triterai grossolanamente col coltello.



- 5 Riunisci in una ciotola capiente il cioccolato fuso con il burro, aggiungi al cioccolato le nocciole ed i biscotti mescolando il tutto per amalgamare bene gli ingredienti.





- 6 Prendi uno stampo tondo di 20 cm di diametro, imburralo e ponilo sul fondo della carta forno.



7 Distribuisci il composto di cioccolato, biscotti e nocciole nello stampo e livellalo bene.



- 8 Copri il tutto con della pellicola trasparente e riponi in frigorifero per circa 3 ore o fino a che non risulti ben solidificato.



- 9 Riprendi la torta al cioccolato senza cottura, estraila dallo stampo e tagliala a fette o a pezzi.

NOTE

Questa ricetta della torta al cioccolato senza cottura si può declinare in molteplici varianti: la base al cioccolato rimarrà la stessa anche se potrai giocare sul tipo di cioccolato e, di volta in volta, potrai aggiungere a questa della frutta secca, dei cereali o i biscotti che più preferite!