

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato senza cottura

di: *Cookaround*

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. Potrete aggiungere alla base qualsiasi ingrediente vi aggradi, noi abbiamo aggiunto anche i biscotti tritati ma se volete trasformare questa ricetta in una torta al cioccolato senza cottura **senza uova e senza farina**, potrete arricchirla ulteriormente di frutta secca togliendo i biscotti.

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 Fate tostare le nocciole in padella a fuoco vivace.



2 Fate fondere il cioccolato insieme al burro nel forno a microonde o in un bagnomaria.



3 Rompete grossolanamente i biscotti a mano.



4 Togliete le nocchie da fuoco e trasferitele sul piano di lavoro dove le triterete grossolanamente al coltello.



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





- 6 Prendete uno stampo tondo di 20 cm di diametro, imburratelo e ponete sul fondo della carta forno.



7 Distribuite il composto di cioccolato, biscotti e nocciole nello stampo e livellatelo bene.





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



- 9 Riprendete la torta al cioccolato senza cottura, estraetela dallo stampo e tagliatela a fette o a pezzi.

NOTE