

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricetta torta al cioccolato

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **torta al cioccolato** è un [dolce casalingo](#) semplice e morbido, molto amato per via del suo essere una **tipica "torta della nonna"**. Una preparazione base, un must dei **dolci al cioccolato** da forno. Quando si pensa a un dolce goloso, semplice e genuino, che sia con il cocco, fondente alla ricotta, alle pere o soffice, la torta al cioccolato è una delle prime idee che vengono in mente.

Per questo motivo la ricetta del dolce al cacao non dovrebbe mai mancare dal vostro ricettario personale. Se ancora non avete la

vostra ricetta della torta di cioccolato e non sapete da che parte partire, provate questa che vi proponiamo, si tratta di una preparazione di sicuro successo.

Preparate questa torta al cioccolato morbida sia per le vostre colazioni che per le merende golose dei vostri figli ma anche per accompagnare un bel tè con le amiche, andrà a ruba! E se siete a caccia di altre ricette facili e veloci, provate anche la ricetta della [crostata](#) al cioccolato e della [ciambella](#) al cioccolato della nonna.

**Come fare la Ricetta Torta al Cioccolato: la video ricetta per farla passo passo.**

## INGREDIENTI

FARINA 00 160 gr

ZUCCHERO 180 gr

BURRO a temperatura ambiente - 200 gr

CACAO AMARO 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 110 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

UOVA a temperatura ambiente - 6

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare una torta al cioccolato dovrete partire dal montare il burro con lo zucchero.

Abbiate cura di lasciare il burro ad ammorbidirsi a temperatura ambiente per un'oretta, quindi trasferitelo nella ciotola di una planetaria dotata di fruste o in una ciotola molto capiente se volete utilizzare le fruste elettriche.

Montate fino a che non otteniate un composto cremoso.



**2** Sgusciate le uova in una ciotola, state molto attenti a non far ricadere pezzi di guscio nel composto, a questo proposito sgusciate le uova in una ciotola a parte così da poter controllare che effettivamente non vi siano pezzi di guscio.

Unite le uova alla montata di burro, aggiungendone una alla volta e facendo incorporare bene un uovo prima di aggiungere il successivo.



**3** Nel frattempo che la macchina monta il composto, setacciate a parte gli ingredienti secchi

chiamati anche polveri: la farina, il lievito ed il cacao amaro.



- 4 Procedete facendo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria ovvero in una ciotola posta su di una pentola con l'acqua a bollire. Per maggior praticità potete anche utilizzare il microonde a bassa potenza per poter fondere in pochissimo tempo il cioccolato fondente. Mi raccomando in questo caso utilizzate ciotole in vetro o plastica perchè nel microonde non si può assolutamente mettere il metallo.

Quando il composto di burro e uova è ben montato, aggiungete il cioccolato fondente fuso e fatto leggermente raffreddare ed un pizzico di sale. Mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 5 Aggiungete, infine, gli ingredienti secchi e precedentemente setacciati, pochi per volta e mescolate dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo ma ancora ben montato.



- 6 Preparate uno stampo di 24 cm di diametro, imburratelo ed infarinatelo oppure rivestitelo con della carta forno o ancora vaporizzatelo con lo staccante.

Trasferite nello stampo la pastella ottenuta che dovrà essere liscia ed omogenea.



- 7 Scaldate il forno a 170°C in modalità statica e quando avrà raggiunto la temperatura, infornate il dolce che dovrà cuocere per circa 50 minuti.

Per verificare che il dolce sia effettivamente cotto, dovrete inserire nel centro dello stesso uno stecchino, se questo ne esce pulito allora la torta al cioccolato sarà pronta, altrimenti protraete la cottura di altri 5 minuti e verificate nuovamente la cottura.

Se volete usare il forno in modalità "ventilato" abbassate la temperatura di 10°C.

Sfornate la torta al cioccolato e lasciatela riposare per 10 minuti, quindi toglietela dallo stampo e servitela cosparsa di zucchero a velo.





CONSIGLIO