

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta fondente al cioccolato: la ricetta soffice e senza lievito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Scopri la ricetta della **torta fondente al cioccolato**, morbida e perfetta per colazione o merenda.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

FARINA 00 120 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

CACAO AMARO 20 gr

UOVA MEDIE 3

NOCI per decorare -

ZUCCHERO A VELO per decorare -

### COME FARE LA TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO

- 1 Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel forno a microonde e lascialo intiepidire, dopodiché trasferiscilo in una ciotola capiente e aggiungi il burro morbido. Mescola con

una frusta fino a che il burro non sarà completamente sciolto.

















2 Aggiungi anche le uova intere, lo zucchero e continua a mescolare fino a completo assorbimento delle uova.

















**3** Aggiungi la farina 00 poca per volta, mescola ancora ed infine unisci anche il cacao amaro. mescola fino ad ottenere un composto cremoso e senza grumi, trasferisci l'impasto al cioccolato nella tortiera imburrata e infarinata.

















4 Cuoci la torta fondente al cioccolato in forno statico a 180°C per circa 30-35 minuti. Sforna e lascia raffreddare il dolce prima di toglierlo dallo stampo. Trasferisci la torta al cioccolato in un piatto e decora con zucchero a velo e noci.

















# ORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE SOFFICE: UN DOLCE SEMPLICE DA

La **torta fondente al cioccolato** è un dolce soffice, umido e irresistibile, perfetto per colazione o merenda. Si prepara con **ingredienti semplici** come cioccolato fondente, uova e farina, ed è ideale anche come base per torte farcite. Grazie all'assenza di lievito, questa torta mantiene una consistenza cremosa per giorni. Con una spolverata di zucchero a velo e qualche noce, è perfetta per ogni occasione!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi sostituire il burro con olio di semi per una variante più leggera, oppure aggiungere gocce di cioccolato per renderla ancora più golosa.

Se hai avanzi di cioccolato, come tavolette non consumate, usale per questa ricetta.

Le noci decorative sono facoltative, ma puoi sostituirle con mandorle o nocciole.

Per evitare sprechi, conserva la torta sotto una campana di vetro: rimarrà morbida per diversi giorni.

## COME CONSERVARE LA TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

La torta fondente al cioccolato si conserva sotto una campana per dolci per 3-4 giorni. Evita di refrigerarla, perché il freddo potrebbe alterarne la consistenza. Se preferisci, puoi congelarla in porzioni singole, avvolte in pellicola trasparente, per gustarla quando vuoi.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami questa ricetta, prova anche:

[Brownies al cioccolato fondente](#): per un dolce ancora più cremoso.

[Cupcake al cioccolato fondente](#): ideali per feste e compleanni.

[Bon bon di castagne](#): facili da preparare e irresistibili.

[Muffin al cioccolato e pere](#): soffici e ricchi di sapore.