

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta molleux al cioccolato

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

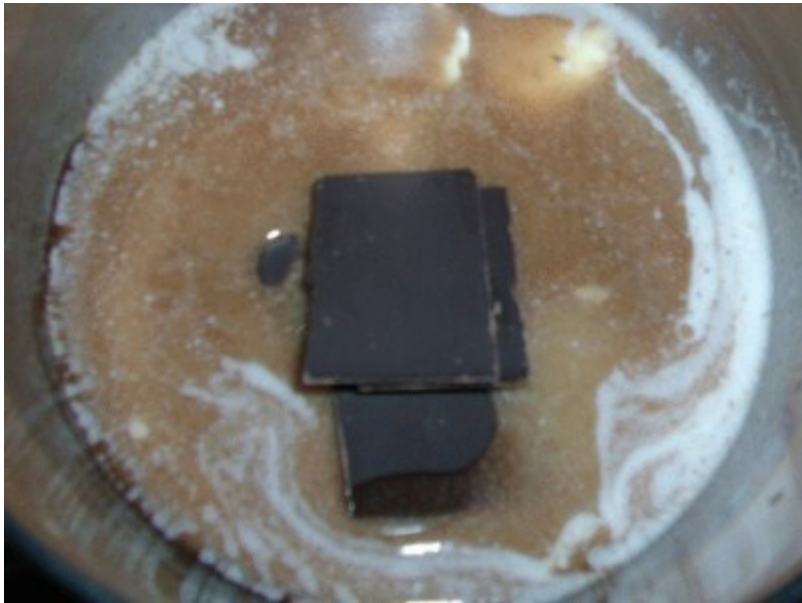
200 g di cioccolato fondente
200 g di burro 150 g di zucchero
5 uova
1 bicchierino di rum
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate sciogliere a fuoco basso il burro.



2 Aggiungete il cioccolato.



3 Fino ad ottenere una crema liquida.



4 Spegnete il fuoco, nel caso la casseruola fosse troppo calda, aspettare qualche minuto.

Aggiungete una ad una le uova, mescolare bene e unite il rum.



5 Setacciate la farina e il lievito e mescolare energicamente.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



7 Infornate a 190-200°C per 40 minuti circa.

