

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida al cioccolato e caffè

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **torta morbida al cioccolato e caffè** è quella che ci vuole per fare una pausa in dolcezza. Perfetta in ogni momento della giornata che sia colazione, merenda o dopo cena entrerà presto nella rosa dei vostri dolci al cioccolato preferiti. Una torta morbida, soffice, delicata, dall'intenso profumo di cacao con una nota di caffè. Il dolce aroma e il gusto piacevole vi sorprenderanno positivamente! Provate questa ricetta e scoprirete la sua eccezionale bontà. Se amate i dolci con l'aroma della moka, vi invitiamo a provare anche le nostre [gocce](#) di caffè: davvero speciali!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 220 gr

BURRO 120 gr

CAFFÈ 80 ml

ZUCCHERO 170 gr

FARINA 60 gr

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta morbida al cioccolato e caffè per prima cosa in una casseruola scaldate il caffè, abbassate la fiamma al minimo e versatevi il cioccolato spezzettato.



2 Mescolate finché sia perfettamente sciolto.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Montare con una frusta elettrica aggiungendo i tuorli uno alla volta, il burro morbido, lo zucchero.



3 Aggiungete la farina setacciata e il lievito.



- 4 Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto di cioccolato.



- 5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Cuocete per circa 30 minuti a 170°C, coprite la superficie con carta di alluminio e completate la cottura altri 20 minuti.

Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

Cospargete con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO