

Torta noci e cioccolato

Scritto da

Mercoledì 04 Maggio 2011 16:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Maggio 2011 22:52

Torta noci e cioccolato

Ingredienti :

-

100 gr cioccolato fondente

-

100 gr burro

-

150 gr zucchero

-

3 uova

-

100 gr di farina

-

2 cucchiaini di lievito

-

150 gr di noci sgusciate

-

Torta noci e cioccolato

Scritto da

Mercoledì 04 Maggio 2011 16:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Maggio 2011 22:52

1 pizzico di sale

-

Un po' di zucchero a velo

Esecuzione :

Far sciogliere in un pentolino il cioccolato fondente con il burro.

Tritare non troppo finemente le noci già sgusciate (lasciandone qualcuna per la decorazione finale) , ed unirle alla cioccolata, mescolando il composto e lasciando poi raffreddare il tutto.

In un'altra ciotola sbattere lo zucchero e 3 tuorli d'uovo, fino a rendere il composto spumoso.

Montare a neve i 3 albumi con un pizzico di sale, quindi unirli ai tuorli continuando a mescolare.

Incorporare al composto i 100 gr di farina con i 2 cucchiaini di lievito e continuare a mescolare.

Aggiungere finalmente la crema al cioccolato lasciata a raffreddare.

Versare il composto in una teglia rivestita di carta da forno e decorare con qualche gheriglio di noce.

Torta noci e cioccolato

Scritto da

Mercoledì 04 Maggio 2011 16:48 - Ultimo aggiornamento Martedì 31 Maggio 2011 22:52

Infernare per 30 minuti a 180 gradi.

Per completare l'opera, quando la torta è fredda, aggiungere dello zucchero a velo!!!