



TORTA CAPRESE

E' inoltre un dolce veloce adatto a tutti: è infatti senza glutine e contiene pochi ingredienti semplici come burro, zucchero e uova. Non può mancare, naturalmente, il cioccolato fondente e la farina di mandorle: un'accoppiata vincente per una torta caprese morbida e indimenticabile.



INGREDIENTI:

125 g. burro
140 g. zucchero
140 g. cioccolato fondente 70% Emilia
175 g. uova
1 n. pizzico di sale
175 g. farina di mandorla



Difficoltà
FACILE



Preparazione
75 min



Porzioni
8

1

Per preparare la torta caprese partite dall'impasto: miscelate nella planetaria il burro, a temperatura ambiente così da non formare grumi, con lo zucchero e il sale. Unite poi le uova, la farina di mandorla e infine il cioccolato che avrete già sciolto a bagnomaria o al microonde e fatto raffreddare in una ciotola.

CONSIGLIO

Per ottenere una cottura ottimale e una consistenza morbida dell'impasto tenete la porta del forno socchiusa aiutandovi con una pallina di stagnola o con un cucchiaino di legno che funzionerà come valvola. In questo modo il vapore uscirà.



- 2** Imburrate e infarinate uno stampo di 20-22 cm di diametro e versatevi all'interno l'impasto al cioccolato che avete ottenuto.



- 3** Infornate la torta a 170 C° per 45 minuti. A cottura ultimata fate raffreddare e decorate la torta caprese con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

