

# La Caprese di Mareblucobalto



## Ingredienti

- 400 g di mandorle macinate
- 200 g di zucchero
- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g burro
- 6 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Montare bene le uova con lo zucchero e quando belle spumose aggiungere il cioccolato fuso con il burro fatto prima intiepidire.

Infine aggiungere le mandorle macinate e la bustina di lievito e far cuocere in forno a 180° in una teglia ben imburrata ed infarinata per circa 40 minuti.

La teglia deve essere abbastanza grande perché la Caprese non deve venire troppo alta.