



## Torta di albumi al cioccolato bianco - ricetta Bimby

### **Ingredienti**

- 5 albumi
- 50 g di zucchero di canna
- 70 g di fecola
- 50 g di farina 00
- 150 g di cioccolato bianco con nocciole, sciolto e fatto raffreddare
- buccia di limone grattugiata
- 1 vasetto di yogurt da 125 g
- 1|2 bustina di lievito per dolci

Questa torta è nata dall'esigenza di utilizzare gli albumi avanzati da un'altra preparazione. In rete si trovano diverse versioni con il cioccolato fondente, poco gradito a mio figlio che invece adora il cioccolato bianco, oppure al limone o allo yogurt. Prendendo spunto dal mix di tutte queste ricette, ecco la mia versione:

inserire la farfalla nel boccale, versarvi gli albumi e montarli: **4,30 min. Vel. 4** Trascorsi i primi 2 minuti, con le lame in movimento, introdurre lo zucchero attraverso il foro del coperchio. Trasferire gli albumi montati in una ciotola capiente. Nel boccale inserire tutti gli altri ingredienti ad eccezione del lievito: **30 sec. Vel. 5** (le nocciole contenute nel cioccolato verranno tritate). Aggiungere infine il lievito e amalgamare: **20 sec. Vel. 4**. Incorporare un po' alla volta il composto agli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare poi il tutto in una teglia per dolci e infornare per 40 min 180° forno statico. Una volta trasferito nel piatto di portata cospargere di zucchero a velo e guarnire con gocce di cioccolato bianco (facoltativo)