



ilricettariodibianca.com

Torta mandorlina

Ingredienti

4 uova
150 g di zucchero
150 g di farina
100 g di mandorle spellate + un cucchiaino di zucchero
100 g di cioccolato fondente
30 g di cacao amaro
80 g di burro
una bustina di vanillina
una bustina di lievito
un pizzico di sale

Inizia a fare freddo, cosa c'è di meglio di una bella merenda con una tazza di cioccolata calda e una fetta di questa torta?

Preparare tutti gli ingredienti nel seguente modo:

mescolare la farina con il cacao, il lievito, il pizzico di sale e la vanillina.

Tritare nel mixer le mandorle con un cucchiaino di zucchero.

Fondere il cioccolato a bagnomaria.

Sciogliere il burro e lasciar freddare.

In una ciotola sgusciare 2 uova e 2 tuorli, unire lo zucchero e montare fino a quando saranno gonfi e bianchi. In un altro recipiente montare a neve ben ferma gli albumi rimasti.

Incorporare alla crema di uova il cioccolato fuso, poi il miscuglio di farine, unendolo a cucchiaiate alternando con il burro fuso e freddo, le mandorle, infine gli albumi.

A questo punto unire il lievito e mescolare bene.

Versare l'impasto ottenuto in uno stampo ricoperto da carta forno e cuocere in forno già caldo a 190° per circa 50/60 minuti.



A piacere potete aggiungere zucchero a velo per decorare.

Fonte della ricetta: Cioccolata & C.