



Torta ricoperta con crema al burro e scaglie di cioccolato

Ingredienti

Per la torta:

300 gr di farina

150 gr di zucchero

200 gr di cioccolato fondente a scaglie (metà nell'impasto e metà nella copertura)

100 gr di margarina

3 uova

una bustina di lievito

Per la copertura:

100 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

Questa è una ricetta vecchissima! L'ebbe mia madre da una sua collega e accontenta davvero tutti.

Una volta (ero una ragazzina) la portai ad una festa e, tra l'ilarità generale, in tre si contesero l'ultima fetta!

Lavorare i rossi con lo zucchero, aggiungere la farina con un bicchiere di latte; schiacciare metà cioccolata e metterla nell'impasto. Montare gli albumi con un pizzico di sale e aggiungere all'impasto, insieme con la margarina fusa.

Mettere in forno a 180° per circa 40'.

Nel frattempo preparare la copertura lavorando il burro con lo zucchero a velo.

Sfornare la torta, lasciarla raffreddare poi ricoprire con la crema al burro e, successivamente, con la metà di cioccolato fondente tenuta da parte.

