

Torta croccante al cioccolato

Ingrédients

- 200g di cioccolato fondente
- 150g di burro salato
- 100g di zucchero
- 4 uova
- 50g di farina
- 50g di maizena
- 5g di lievito chimico
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 40 a 50g di crêpes dentelles sbriciolate

Préparation

1. Metà settembre, il momento ideale per iniziare le ricette autunnali!
2. Allora, cominciamo con questo tortino al cioccolato ben umido ma anche croccante grazie al suo strato di crêpes dentelles sopra.
3. Una ricetta molto semplice ma estremamente buona che farà la gioia di tutti durante la merenda!
4. Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Guanaja e l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 15 minuti + 30 minuti di cotturaPer una torta di 20 a 22cm di diametro : Ingredienti : di cioccolato fondente di burro salato di zucchero 4 uova di farina di maizena di lievito chimico 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 40 a di crêpes dentelles sbriciolate Ricetta : Sbattete le uova intere con lo zucchero e la vaniglia.
6. Fate sciogliere il burro e il cioccolato, poi aggiungeteli al composto precedente.
7. Aggiungete poi la farina, la maizena e il lievito setacciati.
8. Versate l'impasto nella vostra tortiera imburrata e infarinata, poi copritela con le crêpes dentelles sbriciolate, spingendole leggermente nell'impasto.
9. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (la lama di un coltello deve uscire asciutta).
10. Lasciate raffreddare, poi sformate e gustate!