

Torta al cioccolato e nocciole senza glutine.

Ingrédients

- 125g di cioccolato fondente
- 75g di cioccolato al latte
- 75g di burro
- 80g di zucchero
- 4 uova
- 40g di maizena
- 150g di farina di nocciole
- 5g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

Préparation

1. Oggi una ricetta super veloce e molto facile, è bello anche a volte mangiare una buona torta avendo passato solo pochi minuti in cucina :) Si tratta quindi di un morbido al cioccolato e nocciole senza glutine.
2. Ho usato un mix di cioccolato fondente e cioccolato al latte, naturalmente potete usare solo cioccolato fondente se preferite, oppure, come nel mio morbido alle nocciole senza glutine, aggiungere un cuore di crema spalmabile per un risultato ancora più goloso!
3. Sbattete le uova con lo zucchero.
4. Fate fondere i cioccolati con il burro.
5. Aggiungeteli alle uova.
6. Incorporate la maizena, il lievito e la farina di nocciole, poi un pizzico di sale.
7. Versate l'impasto in un anello di 18 cm di diametro, poi infornate a 180°C per 25 minuti.