

Torta al cioccolato e mandorle senza glutine

Ingrédients

- 200g di cioccolato fondente
- 125g di burro
- 4 uova
- 80g di farina di mandorle
- 120g di zucchero

Préparation

1. Una ricetta ben cioccolatosa e golosa per concludere questa settimana autunnale: una torta morbida/fondente al cioccolato e mandorle senza glutine.
2. Potete realizzare questa ricetta sostituendo le mandorle con la frutta secca di vostra scelta. Ne approfitto per ringraziarvi dell'accoglienza che avete riservato al mio libro *Il était un cake*, non vedo l'ora di vedere tutte le vostre realizzazioni!
3. Materiale: Cerchio 18cm Ingredienti: Ho usato la farina di mandorle di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Sciogliete il cioccolato con il burro.
6. Sbattete le uova con lo zucchero per qualche minuto fino a ottenere un composto chiaro e gonfio.
7. Aggiungete il burro e il cioccolato fusi, poi terminate con la farina di mandorle.
8. Versate il composto in uno stampo o in un cerchio imburrato, poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti.
9. Lasciate intiepidire prima di sformare, poi gustatevi!