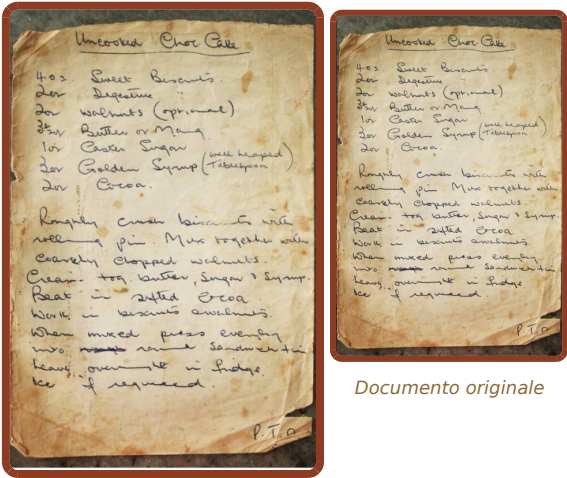
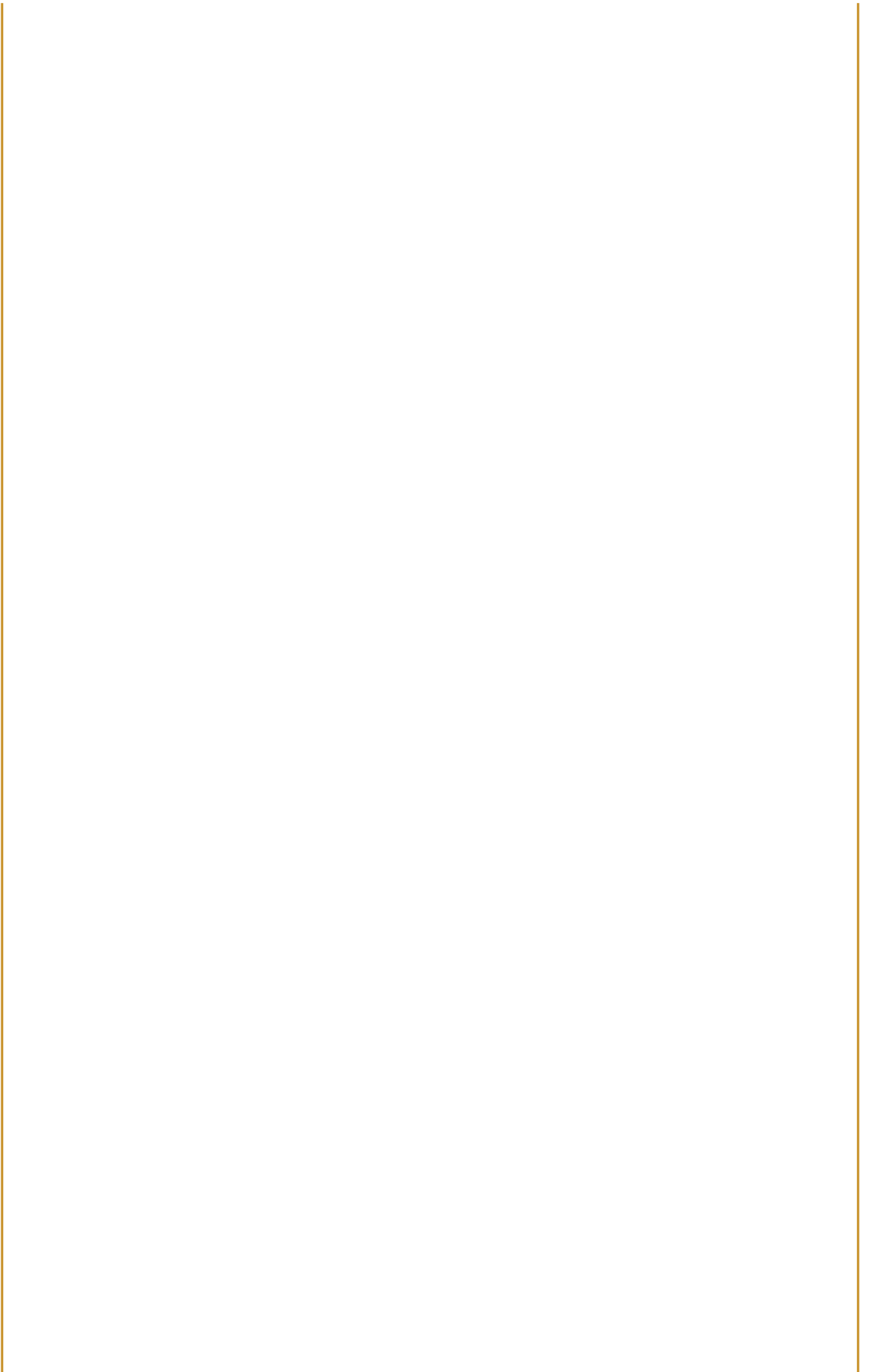


Uncooked Choc. Cake



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------



Ingredienti

Procedimento

Biscotti
secchi dolci
(tipo Oro
Saiwa)

4 oz (circa 115 g)

Biscotti
Digestive

2 oz (circa 55 g)

Noci
(facoltative)

2 oz (circa 55 g)

Burro o
margarina

3 ½ oz (circa 100 g)

Zucchero
semolato
finissimo (o
zuccherato
a velo)

1 oz (circa 30 g)

Golden
Syrup

3 oz (circa 85 g, corrispondenti a un cucchiaino da tavola molto colmo)

Cacao
amaro

2 oz (circa 55 g)

- Prepara la base secca: Sbriciola grossolanamente i biscotti dolci e i Digestive aiutandoti con un mattarello (rolling pin). Uniscili in una ciotola insieme alle noci tritate in modo grossolano.
- Lavora la crema: In una ciotola a parte, lavora a crema il burro ammorbidito con lo zucchero e il golden syrup (o miele) finché il composto non diventa omogeneo e soffice.
- Aggiungi il cacao: Incorpora al composto di burro il cacao amaro precedentemente setacciato, mescolando bene per non formare grumi.
- Unisci gli ingredienti: Aggiungi i biscotti sbriciolati e le noci alla crema al cioccolato, lavorando il composto per distribuire tutto uniformemente.
- Metti in teglia: Una volta amalgamato, premi con decisione l'impasto sul fondo di una teglia da torta (una teglia tonda o una tortiera apribile va benissimo).

Note della nonna: Golden Syrup è uno sciroppo di zucchero ambrato tipico britannico; se non lo trovi, puoi sostituirlo con del miele fluido. P.T.O. sta per "Please Turn Over" (Si prega di voltare pagina), il che indica che sul retro del foglio c'erano probabilmente altre annotazioni o varianti che purtroppo non sono visibili nella foto.

impararecongusto.it/ricette-del-cassetto