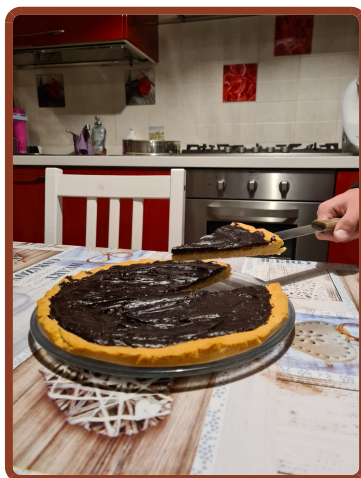


## Torta al cioccolato della nonna



Preparazione: 10 min

Cottura: 35 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

### Ingredienti

### Procedimento

|                          |                  |                                                                                                                        |
|--------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| farina 00                | <b>200 g</b>     | • Impastare velocemente farina, burro a temperatura ambiente, zucchero, uova, sale e lievito.                          |
| zucchero                 | <b>100 g</b>     |                                                                                                                        |
| burro                    | <b>100 g</b>     | • Stendere la pasta in una teglia e lasciare il bordo più alto.                                                        |
| uovo intero              | <b>1</b>         | • Infornare a 180° per 25 minuti.                                                                                      |
| Mezza Bustina di lievito |                  | • Nel frattempo preparare la crema: frullare tuorli e zucchero, aggiungere dopo il burro morbido, il cacao e il latte. |
| sale                     | <b>1 pizzico</b> |                                                                                                                        |
| cacao amaro              | <b>200 g</b>     | • Quando la base è pronta sfornarla e aggiungere la crema al cioccolato.                                               |
| zucchero                 | <b>100 g</b>     |                                                                                                                        |
| burro                    | <b>100 g</b>     | • Rimettere la torta in forno per 10 minuti a 180°.                                                                    |
| tuorli d'uovo            | <b>2</b>         | • Lasciare raffreddare e servire                                                                                       |
| latte                    |                  |                                                                                                                        |