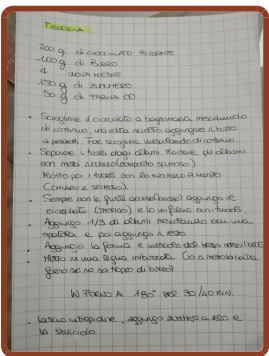
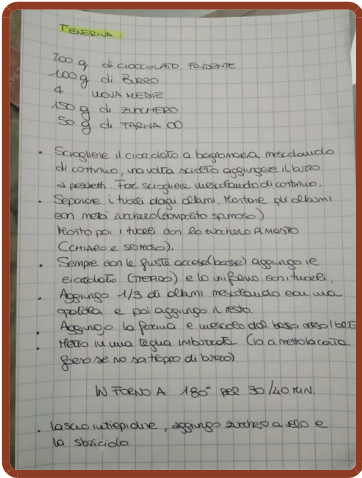


Tenerina



Documento originale

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

Ingredienti

cioccolato fondente	200 g
burro	100 g
uova	4 medie
zucchero	150 g
farina 00	50 g

Procedimento

- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, mescolando di continuo; una volta sciolto aggiungere il burro a pezzetti e far sciogliere mescolando di continuo.
- Separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi con metà dello zucchero (composto spumoso).
- Montare i tuorli con lo zucchero rimasto (Cernese e sorbetto).
- Sempre con le fruste accese (basi) aggiungere il cioccolato (cremoso) e lo zucchero (Cernese e sorbetto).
- Aggiungere 1/3 degli albumi mescolando con la frusta e poi aggiungere il resto.
- Aggiungere la farina e mescolare del tutto.
- Mettere in una teglia imburrata (cioè metterci sopra del burro).
- Infornare a 185° per 30/40 minuti.
- Lasciare intiepidire, aggiungere zucchero a velo e la sbriciola.