

La torta al cioccolato

di Mamie Lisette

Ingredienti

5 uova
150 g di zucchero
150 g di cioccolato fondente
75 g di farina
50 g burro

Preparazione

Preriscaldare il forno a 160 ° C.
Montare gli albumi.
Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a quando la miscela sboccia.
Sciogli il cioccolato con il burro nel microonde 600 W o in una bain Marie.
Aggiungi il cioccolato fuso al composto, quindi la farina. Mescola bene.
Mescolare delicatamente con gli albumi.
Versare in un diametro di 21 cm e cuocere per 30 minuti. Il centro deve essere appena cotto.
Nota: con un buon forno, 25 minuti di cottura sono sufficienti e lasciamo raffreddare la torta (e finiremo la cottura) nello stampo, fuori dal forno