

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 di burro

Preparazione

Preriscaldare il forno a 160°C.
Sbattere gli albumi a neve ferma.
Sbattere i tuorli con lo zucchero finché il composto non diventa bianco.
Sciogliere il cioccolato con il burro nel microonde a 600W o a bagnomaria.
Aggiungete al composto il cioccolato fuso, poi la farina. Mescolare bene.
Mescolare delicatamente con gli albumi.
Versare in uno stampo a cerniera da 21 cm di diametro e cuocere per 30 minuti. Il centro dovrà essere appena cotto.
Nota: con un buon forno bastano 25 minuti di cottura, e la torta viene lasciata raffreddare (e ultimare la cottura) nello stampo, fuori dal forno