

Torta al cioccolato

Ingredienti:

- 300 grammi di cioccolato fondente extra 70% Mascao
 - 3 cucchiaini di farina bianca Altromercato
 - 200 grammi di zucchero di canna Picaflor
 - 4 uova
 - 150 grammi di burro
 - Zucchero a velo q.b.
-

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato. Sbattete i tuorli con lo zucchero e incorporatevi la farina, poi il cioccolato, quindi il burro fuso e infine gli albumi montati a neve ben ferma. Amalgamate il tutto e versate il composto in una teglia rettangolare foderata con carta da forno. Infornate a 160 gradi con il forno appena acceso, tenetela per per 35 / 40 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo. Per i più golosi: servite con panna montata.