

Image not found or type unknown



LA RICETTA

Torta al cioccolato e noci

CULTURA

24_01_2022

Image not found or type unknown



Il Settecento è il secolo del cioccolato, perciò rendiamo omaggio a questo squisito alimento, arrivato in Europa dalle Americhe, con un dolce semplicissimo e molto buono. Può essere servito come dessert o come accompagnamento ad una buona tazza di tè, di caffè. O di cioccolato.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 120 gr zucchero
- 140 gr farina
- 1 bustina lievito istantaneo
- 100 ml olio di semi di girasole
- 1 tavoletta di cioccolato amaro (80-100 gr)
- 50 gr gherigli di noci macinate
- 3 cucchiai di zucchero rosso (facoltativo)

1 pizzico di sale

Preparazione

Sbattere le uova con il sale e lo zucchero per 2-3 minuti. Aggiungere la farina e la bustina di lievito e mescolare bene. Aggiungere l'olio e i gherigli di noci macinati e emulsionare bene la preparazione: si otterrà un composto morbido.

Ungere uno stampo rotondo con il buco e versare il composto. Spezzare la tavoletta di cioccolato in pezzetti irregolari e distribuirli sopra il dolce. Spolverarlo con lo zucchero rosso di canna, se si desidera un effetto più croccante (io non l'ho utilizzato).

Mettere nel forno già caldo a 180°C e cuocere per 30-35 minuti.

Prima di servire il dolce lasciarlo raffreddare per una ventina di minuti.