



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Torta morbida al cioccolato

LE RICETTE DELLA COOP “IL GRIGIO” di Calolziocorte

INGREDIENTI per tortiera da 26”

Burro gr. 125
Zucchero gr. 125
Farina 00 gr. 125
Uova nr. 3
Sale un pizzico
Lievito per dolci 1/2 bustina
Vanillina 1/2 bustina
Cioccolato fondente gr. 150

PROCEDIMENTO

Versare il burro a temperatura ambiente in una ciotola mescolandolo fino a renderlo cremoso, unire lo zucchero ed il sale continuando a mescolare (con frusta elettrica) fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere le uova, la farina, il lievito e la vanillina continuando a mescolare per 10 minuti.

Incorporare il cioccolato a scaglie e versare in una tortiera precedentemente imburrata.

Cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 35/40 minuti.