

Mattonella di cioccolato

Scritto da Paola

Lunedì 25 Gennaio 2010 22:16 -

Ingredienti x 8 persone

200 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

100 gr di zucchero

4 uova

cacao amaro q.b.

sale q.b.

Difficoltà: *

Tempo di preparazione: 20' + 40' di cottura + 2h di riposo

- Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il burro, poi lasciate intiepidire.
- Lavorate i tuorli con due cucchiaini di zucchero finché saranno spumosi e uniteli al cioccolato.
- Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto.
- Uniteli al cioccolato usando un cucchiaino di legno mescolando delicatamente da sotto a sopra.
- Rivestite una teglia rettangolare (tipo quella da plumcake) con carta da forno, versatevi il composto e infornate a 180° per 40 minuti circa.
- Lasciate raffreddare, quindi rovesciate la torta su di un piatto e riponetela in frigo per due ore.
- Prima di servirla spolverizzatela con il cacao amaro.