

LA CAPRESE

Ingredienti

- 4 uova
- burro (180gr)
- zucchero (180gr)
- zucchero a velo (50gr)
- cioccolato fondente (200gr)
- mandorle dolci sgusciate (250gr)

Come si prepara

Montare i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto non sarà soffice e spumoso.

Aggiungere le mandorle tritate grossolanamente, il burro e il cioccolato fondente sciolti entrambi a bagnomaria e amalgamare bene gli ingredienti.

Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto con molta delicatezza per impedire che si smontino compromettendo la riuscita del dolce.

Foderare il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 25 cm con la carta da forno.

Disporre nello stampo il composto preparato e infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Verificare la cottura introducendo uno stuzzicadenti nel dolce: se esce asciutto, la torta è pronta.

Sfornare e attendere che si raffreddi completamente prima di toglierlo dallo stampo.

Servire anche freddo spolverizzato con zucchero a velo.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	465 kcal
-------------------	----------



1947 kJ

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, dolci al forno, la caprese, tradizionale, mediterraneo

