

## TORTA GOLOSA DI FRANCESCA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (240g)
- 4 uova
- burro (240g)
- zucchero (240g)
- cioccolato fondente (100g)
- lievito vanigliato (12g)
- cioccolato al latte (100g)
- noci sgusciate (500g)

### Come si prepara

Pesare 3 uova e prendere la stessa quantità di farina, burro e zucchero.

Separare le uova e aggiungere ai 4 tuorli lo zucchero e il burro.

Aggiungere la farina e le noci precedentemente tritate.

Aggiungere gli albumi montati a neve e da ultimo il lievito.

Mettere in forno e cuocere per 45 minuti.

Una volta cotta, sciogliere a bagno maria la cioccolata e coprire la torta.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tags

ricette utente, torte, torta golosa



