

Torta al cioccolato della mamma di Colsub

Ingredienti:

4 uova

180gr zucchero

200gr cioccolato fondente

100gr burro

1 cucchiaio di farina

Separare i tuorli dagli albumi.

Montare gli albumi a neve e tenerli da parte.

Sciogliere, a bagno maria, il burro con il cioccolato fatto a pezzi.

Ritirare dal fuoco, lasciare intiepidire e poco dopo unire i 4 tuorli, lo zucchero ed il cucchiaio di farina mescolando per bene il tutto.

A questo punto unire gli albumi montati a neve facendo attenzione a non smontarli.

Foderare una teglia con carta da forno e versarvi il composto: infornare a 150° per circa 20 minuti.

Controllare, a questo punto, l'avvenuta cottura infilando uno stuzzicadenti che deve uscire pulito.

Togliere dal forno e aspettare che la torta si raffreddi per poterla tagliare a quadretti o a losanghe.

www.colsub.it

