



Torta al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cioccolato - nocciole - crema

Ingredienti:

6 uova
200 gr di zucchero
200 gr di farina
200 gr di nocciole tritate
200 gr di cioccolato fondente
200 gr di burro
1 bustina e 1/2 di lievito.

Sbatti le uova con lo zucchero, a lungo, fino a quando non ottieni un composto spumoso. piu' sbatti meglio e'. aggiungi la farina poco alla volta. in un tegamino sciogli il cioccolato con il burro, meglio se a bagno maria. aggiungilo al composto, aggiungi anche le nocciole tritate. alla fine aggiungi il lievito e mescola con un cucchiaino di legno. Metti il composto in un ruoto imburrato e infarinato. Cuocere a 180° per 30/40 minuti.

Si puo' mangiare o cosi' senza niente o con una crema, nel qual caso meglio fare la torta il giorno prima per farla insaporire.

Ricetta crema:

fai una crema pasticcera , quando si raffredda ci aggiungi del mascarpone poi ci puoi aggiungere la nutella o puoi fare cosi: quando la torta e' raffreddata, la tagli a meta' e ci fai uno strato di nutella e uno strato di crema al mascarpone. la nutella e' facoltativa.