



Torta caprese - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - dolci al cioccolato - cacao - mandorle

Ingredienti:

250 gr.burro ammolato e sbattuto,
250 gr.zucchero a velo (io frullo quello normale)

5 tuorli

80 gr.cacao in polvere

250 gr.cioccolato fondente grattugiato

40 gr.mandorle e 40 gr.nocciole ridotte in polvere

5 albumi montati a neve

Incorporo tutto ,metto nella teglia (con carta forno,in forno a 165° per 35/40 minuti. (dentro rimane morbida).

eCucinando.it