



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

Bassa, ma buona

- 150 g. cioccolato fondente
- 150 g. burro
- 150 g. zucchero
- 3 uova intere
- 50 g. farina 00
- essenza vaniglia o bustina vanillina (facoltativo)

Sciogliere a bagnomaria o in un pentolino antiaderente a fiamma bassissima, 100 g. di cioccolato e 120 g. di burro.

In una ciotola mescolare bene lo zucchero con le 3 uova intere, aggiungere il cioccolato e il burro sciolti, la farina e la vanillina.

Imburrare e infarinare una teglia da crostata, versare l'impasto e infornare a forno caldo a 160 gradi per 25 minuti.

Sfornare la torta e lasciarla raffreddare, sciogliere il restante cioccolato (50 g.) e il restante burro (30 g.) e versare il tutto sulla torta fredda spalmando bene e uniformemente.

eCucinando.it