



Torta morbida al cioccolato - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - dolci al cioccolato - liquore

Ingredienti

250gr di cioccolato fondente,
150 gr di burro
200 gr di zucchero(io ne ho messo 150)
5 uova
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaino di cacao in polvere
sale un pizzico

Volendo potete aggiungere un cucchiaino di liquore a piacere.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro e lasciatelo intiepidire, poi sbattete bene i tuorli con lo zucchero e quindi aggiungetevi la farina, il cacao ed il latte.

Poi aggiungete il cioccolato sciolto ed infine montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungeteli delicatamente al composto facendo attenzione a non far smontare gli albumi poi mettete in uno stampo di circa 26cm di diametro (io l'ho messo in quello da plum cake).

Informate a 160° per circa 25/30 minuti. Lasciate raffreddare e cospargete con zucchero a velo e servite!!

