



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

dolce - torta semplice - peperoncino

Ingredienti

250 gr cioccolato fondente

125 gr burro

150 gr zucchero bianco o di canna

30 gr farina

4 albumi + pizzico di sale

peperoncino rosso macinato

Procedimento

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato spezzettato con il burro.

Quando si è ben sciolto aggiungere poco alla volta, nello stesso pentolino lo zucchero mischiato al peperoncino rosso (4 pizzichi) e poi la farina. Amalgamare bene il tutto

Montare a neve gli albumi col pizzico di sale e aggiungerli all'impasto, mescolando bene

Versare il composto in una tortiera imburata ed infarinata. In forno a 150° per 30 minuti.

Consigli

Dato che non ci va il lievito, consiglio di usare una teglia piccola, in modo che la torta rimanga un po' più alta, altrimenti vi verrà bassa.

Oppure usare le teglie di alluminio rettangolari, in modo che poi si possa tagliare a quadratini e mettere poi nei pirottini, ottenendo dei pasticcini.

La torta rimarrà morbida, quasi cremosa. Facendola restare di più nel forno, formerà sopra una crosticina.