



Torta di cacao alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte semplici - brandy

(Enciclopedia della Cucina Italiana - vol. 11 - pag. 96)

Ingredienti:

250 gr. di farina, 100 gr. di mandorle tritate, 70 gr. di cacao, 150 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 2 uova e 2 albumi, la scorza grattugiata di un'arancia, latte, 1 pizzico di polvere di chiodi di garofano, 0,5 dl. di brandy, 1 bustina di lievito per dolci, sale.

Setacciate 220 gr. di farina con il lievito ed un pizzico di sale. Riducete 130 gr. di burro a pezzetti e lavorateli con la farina, in una terrina, con la punta delle dita, fino a quando tutto il burro sarà stato completamente assorbito. Aggiungete lo zucchero, mescolando, quindi le uova sbattute, il cacao, un poco di latte, le mandorle, la scorza grattugiata, un pizzico di polvere di chiodi di garofano, il liquore e gli albumi montati a neve e continuate a lavorare l'impasto finché avrà raggiunto una consistenza morbida, ma densa. Versate il composto in una tortiera rotonda unta di burro e cosparsa di farina. Mettete la torta nel forno già caldo a 180° e fate cuocere per 45 minuti circa. Togliete la torta dal forno, sformatela, lasciatela riposare per due ore e servitela in tavola.

[immagine non più disponibile].