



Tenerina ferrarese (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Rosita65

dolce - ricette regionali - Emilia Romagna

Ingredienti:

200 g cioccolato fondente, 200 g zucchero, 100 g burro, 3 uova, 2 cucchiai farina.

Far sciogliere a bagno maria il burro con il cioccolato, lasciare intiepidire, nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero, unire il burro e il cioccolato fusi, la farina e gli albumi montati a neve, amalgamare delicatamente e versare l'impasto in uno stampo in modo che abbia uno spessore di circa 1 cm o poco più, cuocere in forno a 140° per 40 minuti.

eCucinando.it