



Torta nera - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

dolce - dolci al cioccolato -

Ingredienti:

2 tuorli d'uovo  
160 gr. zucchero  
6 albumi montati a neve  
80 gr. farina  
80 gr. fecola  
la scorza grattugiata di un limone  
140 gr. burro  
140 gr. di cioccolato fondente  
1/2 bustina di lievito  
1 pizzico di sale

Procedimento:

Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere farina e fecola, la scorza di limone e i 6 albumi montati a neve con un pizzico di sale e aggiungere 1/2 bustina di lievito.  
Spezzettare e sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro insieme e farli raffreddare.  
Aggiungerli molto delicatamente all'impasto.  
Cuocere per 30 minuti, forno a 160°C.