



Bimby: Torta caprese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

250 g di mandorle non pelate, 250 g di cioccolato fondente, 150 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 5 uova, 2 cucchiaini di lievito, un cucchiaio di farina, un cucchiaio di cacao, rhum a piacere, un pizzico di sale, zucchero a velo. Preparazione: tritare le mandorle: 30 sec turbo e mettere da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec turbo e unirlo alle mandorle. Inserire nel boccale burro, zucchero e uova, farina, cacao, sale e lievito: 15 sec vel 5. unire cioccolato e mandorle: 20 sec vel 5, spatolando. Versare in una teglia rettangolare (24x32), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 50 min circa. Quando il dolce è ancora tiepido bagnare la superficie con rhum e quando sarà freddo, cospargerlo di zucchero a velo.

eCucinando.it