

PANDOLCE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Una torta soffice e alta, ideale per la merenda.



INGREDIENTI:

250 g di farina 00,
250 g di farina manitoba
100 g di zucchero
100 g di burro
2 uova
160 ml di latte tiepido
7 g di lievito di birra secco
scorza di un'arancia grattugiata
100 g di gocce di cioccolato fondente extra Emilia
80 g di uvetta



Difficoltà
FACILE



Preparazione
215 min



Porzioni
15

1

In una ciotola capiente mescolare le due farine, quella 00 e quella di manitoba, con il lievito. Nel mentre mettere l'uvetta a bagno nell'acqua.

Formare una fontanella al centro delle farine, versare dentro quindi lo zucchero, il

latte tiepido, il burro precedentemente sciolto e lasciato intiepidire, la scorza dell'arancia, le due uova sbattute e impastare fino a creare un composto omogeneo.

Prendere l'impasto creato e metterlo su un piano di lavoro infarinato e continuare a impastare con energia cercando di far incorporare aria al composto. Questa operazione dovrà durare almeno 10 minuti.

Riporre, nuovamente, il composto nella ciotola, coprirlo con la pellicola per alimenti o con un canovaccio umido. Lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore e mezzo o fino a quando sarà raddoppiato di volume.

2

Incorporare le gocce di cioccolato fondente extra Emilia e l'uvetta strizzata e asciugata, maneggiare l'impasto fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare l'impasto ottenuto in uno stampo da 22 cm, con i bordi molto alti, foderato di carta

CONSIGLIO

Se la superficie si dovesse colorire troppo coprire la torta con della stagnola ma solo dopo circa 15 minuti di cottura.



forno o imburrato e lasciarlo lievitare ancora per circa 30 minuti in un luogo caldo.

- 3** Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Estraete il pandolce dal forno e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dalla teglia.