



QUEL POMERIGGIO PIOVEVA, MA... di FLAVIA PRIOLO

Ricordo alla perfezione il giorno in cui ho iniziato a cucinare.

*Non arrivavo ai fornelli ma, insieme alla mia mamma, volevo assolutamente mettere le mani
in pasta.*

*Quel pomeriggio - pioveva ed era un po' freddino - aveva il sapore del cioccolato, il calore del
forno acceso e degli abbracci di mia madre, il rumore delle risate, il profumo dell'impasto in
cottura.*

*È una delle prime ricette che trovo sfogliando il mio ricettario, quella che faccio quando ho
bisogno di coccole e amore: è semplicemente la torta al cioccolato. Quella di casa.*

*@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini
@teverdeepasticcini*

TORTA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 200 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 150 g di farina
- 5 uova
- 250 g zucchero
- 100 g di burro
- Per la glassatura (facoltativa):
- 200 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 25 g di burro
- 2 cucchiaini di yogurt greco



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min



Porzioni
8 persone

1

Batti i tuorli con lo zucchero.

2

Fai fondere a bagnomaria il burro e del cioccolato tagliato in pezzettini.



- 3** Togli il recipiente dal bagnomaria, aggiungi a poco a poco la farina, poi versa tutto nei tuorli d'uovo. Mescola bene il tutto.
- 4** Monta gli albumi a neve ed aggiungi al composto. Versa tutto in uno stampo imburrato.
- 5** Poni in forno riscaldato a 180° per circa 30 minuti. Fai freddare.
- 6** Per la glassatura:
Sciogli a bagnomaria il burro con il cioccolato.
Incorpora lo yogurt glassa la torta.