

La torta Cioccolatino

Ingredienti

200 gr di cioccolato fondente
4 uova
acqua q.b
4 cucchiari di farina
200 gr di zucchero
200 gr di burro
un pizzico di sale
zucchero a velo q.b



Preparazione:

Sciogliere il cioccolato fondente con 2 cucchiari di acqua (meglio scioglierlo a bagnomaria), unire al composto lo zucchero e il burro e lavorare il tutto sui fornelli a fuoco basso. Quando la crema risulta ben uniforme e senza grumi, farla raffreddare e incorporare nell'ordine i tuorli delle uova, gli albumi montati a neve fermissima, un pizzico di sale e la farina setacciata. Versare il composto in una teglia rivestita di carta forno e cuocere la **torta cioccolatino** a 180° per 20 minuti circa. A fine cottura, farla raffreddare e servirla spolverizzata con lo zucchero a velo.

