

Torta Caprese

(dose per 6/8 persone - la doppia dose 12/15 persone circa)

Ingredienti:

200 gr. di burro
200 gr. di cioccolato fondente
200 gr. di zucchero
2 cucchiaini di farina tipo 00
300 gr. di mandorle tostate con la pelle
1 bustina di vaniglia
½ bustina di pan degli angeli
5 uova intere

Procedimento

Far sciogliere a fuoco lentissimo il burro ed il cioccolato fondente fatto a pezzetti. Nel frattempo mettere nel mixer o in un macinacaffè le mandorle e ridurle quasi in polvere. Successivamente con il frullino montare bene le 5 uova intere con lo zucchero. Aggiungere al composto la cioccolata ed il burro fusi, la bustina di vaniglia e la ½ bustina di pan degli angeli. Mescolare bene gli ingredienti. Imburrare un ruoto e mettere i due cucchiaini di farina distribuendola uniformemente in tutto il ruoto. Mettere nel ruoto il composto ed infornare a 180° per 40/45 minuti circa. Dopo mezz'ora si può iniziare a controllare la cottura con un coltello o lo stuzzicadenti.