Dolce al cioccolato
 Inviato da Patty
Per gli amanti del cioccolato, un concentrato di CALORIE!!!!
Ingredienti:
Prima parte:
 - 200 gr cioccolato fondente
 - 2 cucchiai cacao
 - 1 bicchiere scarso d'acqua
 - 200 gr burro
 - 2 cucchiai di zucchero vanigliato
 - 150 gr zucchero
Seconda parte:
 - 6 uova
 - 100 gr farina
 - lievito per dolci
Preparazione:
Mettere in un tegame tutti gli ingredienti della prima parte e far amalgamare il tutto sul fuoco.
Fare raffreddare un po', aggiungere 6 tuorli (conservare gli albumi) e mescolare.
Da questo impasto toglierne una tazza da te. Motare gli albumi a neve.
Nel rimanente aggiungere poi la farina, il lievito e gli albumi montati a neve ben ferma.
Infornare a 175° per 40'. Capovolgere la torta sul piatto di portata e ricoprirla con la taza di glassa che avete tenuto da
parte.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:13