



Torta morbida di cioccolato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 150 cioccolato fondente*
- 80 burro
- 3 uova
- 130 zucchero
- 50 amido di mais*
- 70 farina di mandorle*
- 35 cacao amaro in polvere*
- 2 liquore a base di Cognac ed essenze di arancia*
- 1 arancia non trattata scorza grattugiata

Preparazione:

Fondete a bagnomaria (oppure al microonde) il cioccolato con il burro, il liquore e la scorza grattugiata dell'arancia. Mescolate in una ciotola la farina di mandorle, l'amido di mais e 25 g di cacao in polvere.

Lavorate i 3 tuorli con metà zucchero, quindi unite gli ingredienti secchi alternati al cioccolato fuso. Montate a neve i 3 albumi con il restante zucchero e mescolateli al composto, dal basso verso l'alto, per non smontarli.

Conosci il ricettario dei

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**