



Microonde: Torta cioccolato e noci - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - microonde - grano saraceno

Ingredienti:

Cioccolato fondente, 125 g

Burro, 125 g

Zucchero, 125 g

Latte, 1/2 l

Uova, 2

Farina di grano saraceno, 30 g

Gherigli di noce, 50 g

Lievito chimico, 1 cucchiaino

Per la decorazione:

Gelatina di ribes, 1 cucchiaino

Qualche gheriglio di noce Dosi per: 4 persone

Preparazione:

1. Frantumate il cioccolato in una ciotola, aggiungete 1 cucchiaino di latte e fate sciogliere 1 minuto e 30 secondi a piena potenza. Mettete il burro e fate cuocere ancora per 30 secondi. Mescolate bene con la frusta metallica.

2. Tappezzate lo stampo con la carta pergamenata spalmata di burro. Tritate grossolanamente le noci. In una insalatiera rompete le uova, aggiungete lo zucchero e sbattete fino a che la crema non prende un colore chiaro.

3. A questo punto aggiungete il latte, la farina mischiata con il lievito e infine le noci. Mescolate con la frusta a mano e versate questo preparato nello stampo. Fate cuocere per 5 minuti. Ruotate lo stampo alcune volte durante la cottura. Lasciate riposare a cottura ultimata per 5 minuti e togliete dallo stampo.

4. Fate sciogliere la gelatina di ribes in una ciotola per 1 minuto. Pennellate la torta quando sarà raffreddata. Decorate con dei gherigli di noce.

Note:

E' anche possibile decorare questa torta con una crema che otterrete facendo sciogliere del cioccolato fondente con un po' d'olio di girasole o di burro. Mescolate molto bene e versare sulla torta.