



Torta tenerina - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - dolci al cioccolato - zucchero a velo

Ingredienti:

100 g. di burro morbido
100 g. di zucchero
50 g. di farina
250 g. di cioccolato fondente
50 g. di latte
3 uova
zucchero a velo
farina e burro per la tortiera

In una terrina montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina, il cioccolato fuso con il latte. Miscelare all'impasto gli albumi montati a neve fermissima. mettere in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere per 25 minuti a 170°. Appena fredda cospargere di zucchero a velo.

