



Torta caprese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

300 gr di mandorle pelate  
170 gr di burro  
170 gr di zucchero  
200 gr di cioccolato fondente  
4 uova  
un cucchiaino di lievito  
2 cucchiari di rum (facoltativi)  
zucchero a velo

Tritare la mandorle con 100 gr di zucchero.  
lavorare i tuorli con 70 gr di zucchero unite le mandorle,mescolare,unire il cioccolato sciolto,il lievito ed il  
liquore,in ultimo gli albumi montati a neve.  
cuocere in forno a 160 per 40 minuti circa.

Postata da pepetto80

La caprese della pdc

130 burro  
100 zucchero  
4 uova  
130 mandorle tritate finemente  
15 cacao  
30 fecola  
un cucchiaino di lievito  
120 ciocc. fondente

montare il burro con 50 di zucchero,unire i tuorli e lavorare ancora.Agg. gli altri ingredienti  
ed il cioccolato sciolto,infine gli albumi montati a neve con il restante zucchero.  
Versare in una teglia da 22(?) e cuocere a 170° x 40 minuti circa!!!!

