



DOLCE AL CIOCCOLATO - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Line

dolce - dolce al cioccolato - albicocche secche

per 4 persone

Ingredienti:

250 gr di cioccolato fondente
170 gr di margarina
100 gr di albicocche secche
100 gr di uvetta
100 gr di farina di mandorle
3 uova intere piu 2 tuorli
120 gr di zucchero

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°

Fate fondere la cioccolata a pezzi a bagno maria con la margarina.

In una ciotola miscelate le uova intere e i due tuorli con lo zucchero, finchè otterrete una schiuma bianca.

Aggiungere la frutta secca (tagliate le albicocche a pezzettini) e la farina di mandorle. Mescolate bene.

Aggiungete il cioccolato fuso.

Imburrate una teglia da forno del diametro di 24 cm.

Informate e lasciate cuocere 45 minuti, verificate la cottura con l'aiuto della punta di un coltello.

Sformate 10 minuti dopo aver tirato il dolce fuori dal forno.

