

TORTA CAPRESE

di ANNAMARIA



La **torta caprese** è un dolce napoletano, originario dell'isola di Capri ed è buonissima ma molto sostanziosa. Gli ingredienti principali sono infatti cioccolato e mandorle senza alcuna aggiunta di farina o lievito [...]

Per chi volesse sapere com'è al gusto... è un dolce croccante all'esterno ma umido e morbido al suo interno... un po' come la Torta di Foffo (nella quale non sono però previste le mandorle). Ah, non essendoci farina, è adattissima anche per soggetti celiaci... occhio però allo zucchero a velo che usate perché alcune marche possono contenere piccolissime tracce di glutine!

//

Ingredienti

- 6 uova
- 200gr di cioccolato fondente
- 300gr di mandorle sgusciate da tritare
- 200gr di burro
- 200gr di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Preparazione

1. Sbattere tuorli e zucchero e montare a parte gli albumi a neve.
2. Aggiungere a tuorli e zucchero il burro fuso, aggiungere le mandorle tritate e poi il cioccolato sciolto a bagno maria o nel microonde.
3. Aggiungere il lievito (se piace anche un po' di liquore, io non lo metto perché non mi piace. NdA).
4. Unire gli albumi montati a neve e mescolare delicatamente il tutto.
5. Mettere il composto in una teglia ben imburrata e cuocere per 45 minuti circa a 160/170 gradi.
6. A fine cottura spolverare con lo zucchero a velo.

Tranne a mia sorella, vi dovrebbe venire un'ottima Caprese! :D

