

# Taccolenta ferrarese

## Ricetta di Paola Droghetti

### Ingredienti

200 gr. di cioccolato fondente in tavoletta  
160 gr. di zucchero  
100 gr. di burro  
3 cucchiaini farina  
3 uova

### Tortiera

Diametro inferiore di circa 24 cm., imburrata ed infarinata oppure rivestita di carta da forno.

### Procedimento

Sciogliere sul fuoco a bagnomaria, oppure in tegame antiaderente, su fuoco bassissimo, il cioccolato con il burro e lo zucchero. Dopo aver mescolato bene, farlo raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Aggiungere un pizzico di sale agli albumi e, facendo uso delle fruste elettriche, montare gli albumi a neve.

Accendere il forno a 180°- 200°.

Quando il composto e' freddo aggiungervi, uno alla volta, i tuorli d'uovo, poi la farina facendola cadere da un setaccio e, infine, con delicatezza unire gli albumi mescolando con una spatola dal basso verso l'alto in modo tale che gli albumi non si smontino.

Mettere l'impasto nella tortiera. Cuocere nel forno per circa 45 minuti.

A questo punto tirarla fuori dal forno e sformarla calda.

Cospargere di zucchero a velo.

