

NUOVA TENERINA

Ricetta di Cristina Carrà

INGREDIENTI

- 200 gr. di cioccolato fondente in tavoletta
- 150 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 3 uova
- 2 cucchiai di farina

PROCEDURA

Sciogliere sul fuoco a bagnomaria il cioccolato con il burro. Dopo aver mescolato bene, farlo raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Accendere il forno a 180° in modo che dopo sia caldo.

In una ciotola montare gli albumi a neve usando le fruste; in un'altra lavorare, sempre con le fruste bene i tuorli con lo zucchero, quindi unire, usando un cucchiaino di legno, a questo composto il cioccolato (non deve essere tiepido, altrimenti le uova si cuociono). Lavorare molto bene.

A questo punto unire la farina e poi, con una spatola, gli albumi mescolando dal basso verso l'alto in modo tale che gli albumi non si smontino.

Mettere l'impasto in una tortiera (di 24cm di diametro dal basso) imburrata e infarinata (meglio con il pangrattato) o rivestita di carta da forno. Cuocere nel forno per circa 45 minuti a 180 gradi.

A questo punto tirarla fuori dal forno e sformarla calda.

Cospargere di zucchero a velo.

<https://docs.google.com/document/d/1JWFNIWWuz8APpZrMiAC4UKLf81FUi9v1/edit?usp=sharing&oid=118137929018181955523&rtpof=true&sd=true>