

LA RICETTA

## Torta al cioccolato e noci

CULTURA

24\_01\_2022



Il Settecento è il secolo del cioccolato, perciò rendiamo omaggio a questo squisito alimento, arrivato in Europa dalle Americhe, con un dolce semplicissimo e molto buono. Può essere servito come dessert o come accompagnamento ad una buona tazza di tè, di caffè. O di cioccolato.

**Ingredienti per 6 persone**

3 uova  
120 gr zucchero  
140 gr farina  
1 bustina lievito istantaneo  
100 ml olio di semi di girasole  
1 tavoletta di cioccolato amaro (80-100 gr)  
50 gr gherigli di noci macinate  
3 cucchiaini di zucchero rosso (facoltativo)  
1 pizzico di sale

### **Preparazione**

Sbattere le uova con il sale e lo zucchero per 2-3 minuti. Aggiungere la farina e la bustina di lievito e mescolare bene. Aggiungere l'olio e i gherigli di noci macinati e emulsionare bene la preparazione: si otterrà un composto morbido.

**Ungere uno stampo rotondo con il buco** e versare il composto. Spezzare la tavoletta di cioccolato in pezzetti irregolari e distribuirli sopra il dolce. Spolverarlo con lo zucchero rosso di canna, se si desidera un effetto più croccante (io non l'ho utilizzato).

**Mettere nel forno già caldo a 180°C** e cuocere per 30-35 minuti.

**Prima di servire il dolce lasciarlo raffreddare** per una ventina di minuti.