

Torta Caprese

T

Dessert

 Pronto in: 0:52 [h:mm]

 Persone 10

 Forno, Bimby

 Light?  
 Sì No

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★★★★○

 rhum invecchiato

 Quando il dolce è ancora tiepido bagnare la superficie con rhum o strega. Quando sarà freddo cospargerlo di zucchero a velo

 Cottura e/o raffreddamento 0:50

 Preparazione 0:02

Ingredienti

250g mandorle
250g cioccolato fondente
150g di burro morbido
250g zucchero
5 uova
2 cucchiaini di lievito
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di cacao
rhum a piacere
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Procedimento

Tritare le mandorle 30s vel 8 e mettere a parte

Tritare il cioccolato 20s vel 8 e unirlo alle mandorle

Inserire nel boccale burro, zucchero, uova, farina, caco, sale, lievito: 15s vel.5, spatolando

Versare in una teglia imburrata e infarinata

Cuocere in forno preriscaldato 160° per 50m circa

