

● Torta cioccolato e castagne ●

Ingredienti

Burro 150 grammi; cioccolato fondente 200 grammi; farina di castagne 75 grammi; farina 00 75 grammi; uova 3; cacao amaro; lievito per dolci 1/2 bustina; zucchero semolato 100 grammi; marron glacè.

Tempi

2 ore circa

Procedimento

Scaldare il forno a 180 gradi.

Fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro e lasciar freddare.

In una planetaria mettere le uova e lo zucchero e montare a lungo finché non si ottiene una spuma.

Unire le farine e il lievito setacciando bene per evitare che si formino grumi.

Unire alcuni marron glacè a pezzetti piccoli e unire il cioccolato fuso ormai tiepido.

Mescolare ancora e versare in uno stampo imburrato e infarinato.

Sopra adagiare qualche marron glacè intero.

Cuocere per 30 minuti e sfornare quando l'interno è ancora morbido.

La torta sarà morbidissima, e mangiata il giorno dopo sarà ancora più buona.