

San Valentino: cuore di cioccolato e nocciole

Data: 2 novembre 2012 | Autore: Mia S. Aaron



Cari amici, ebbene sì, ci troviamo nel periodo più romantico dell'anno. In giro si respira amore e felicità e anche chi è single non può fare a meno di notare che nell'aria aleggia un romanticismo molto speciale. Fra soli tre giorni, infatti, si celebrerà la festa degli innamorati: San Valentino. Nella corsa al regalo perfetto, alla scelta del ristorante perfetto o alla preparazione della cena perfetta, che vedrà protagonista solo le coppie, avete pensato a quale potrebbe essere il dolce adatto alla serata? Sicuramente, per tutti coloro che lo gradiscono, sarà al cioccolato e allora, vorrei suggerirvene uno davvero molto speciale che ho avuto modo di assaggiare alcuni giorni fa e per la cui ricetta, come al solito, mi sono affidata al sito www.acenadallesorelle.com. Si tratta di una torta preparata con cioccolato fondente e nocciole che si scioglie letteralmente in bocca e che, per l'occasione, potrebbe essere preparata in uno stampo a forma di cuore.[MORE]

Ingredienti:

200 gr di burro;
200 gr di cioccolato fondente;
180 gr di zucchero;
4 uova;
4 cucchiaini di farina;
125 gr di nocciole tostate.

Tagliate la cioccolata in pezzi e ponetela in una casseruola con un goccio di acqua. Accendete il gas e fatela sciogliere.

Nel momento in cui sarà sciolta, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e, in seguito, lo zucchero senza mai smettere di mescolare.

Quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati, versateli in una ciotola.

Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve.

Unite alla cioccolata i tuorli, mescolandoli velocemente in modo da non farli cuocere e, infine, incorporate gli albumi girando il tutto dal basso verso l'alto.

Aggiungete la farina e le nocciole tritate grossolanamente.

Versate il composto in una teglia ricoperta da carta forno e infornate per 30 minuti a 180°.

La torta dovrà risultare abbastanza umida al suo interno.

Se, invece, non siete amanti del cioccolato, vi suggerisco un'altra ricetta, altrettanto golosa e fantasiosa. Che ne direste di un bel bouquet di rose gialle?

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/san-valentino-cuore-di-cioccolato-e-nocciole/24405>

