



“Torta fondente al cioccolato.”

- 200 gr cioccolato fondente
- 150 gr zucchero
- 125 gr burro
- 4 uova
- 1 bustina vanillina

Come organizzarsi:

Fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

Frullare zucchero, vanillina e tuorli e incorporare il cioccolato con il burro fusi.

Montare a neve ben ferma gli albumi ed unire al composto.

In forno statico a 180° per 30 minuti circa.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com