

# *La torta al cioccolato*

## *di Mamie Lisette*

### *Ingredienti*

5 uova  
150 g di zucchero  
150 g di cioccolato fondente  
75 g di farina  
50 g burro

### *Preparazione*

Preriscaldare il forno a 160 ° C.

Montare gli albumi.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a quando la miscela sboccia.

Sciogli il cioccolato con il burro nel microonde 600 W o in una bain Marie.

Aggiungi il cioccolato fuso al composto, quindi la farina. Mescola bene.

Mescolare delicatamente con gli albumi.

Versare in un diametro di 21 cm e cuocere per 30 minuti. Il centro deve essere appena cotto.

Nota: con un buon forno, 25 minuti di cottura sono sufficienti e lasciamo raffreddare la torta (e finiremo la cottura) nello stampo, fuori dal forno