

DOLCI E DESSERT

Tenerina ferrarese al cioccolato

Tradizione: Provincia di Ferrara, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cioccolato fondente	300 g
Burro	135 g
Zucchero	200 g
Uova	4
Farina	2 1/2 cucchiai
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 In una terrina montare i tuorli con lo zucchero. Intanto sciogliere il burro con il cioccolato a bagnomaria. Quando il cioccolato è freddo, aggiungerlo ai tuorli montati e mescolare bene.
- 2 Aggiungere la farina e mescolare bene; infine aggiungere gli albumi montati a neve. Versare il composto in una teglia precedentemente unta di burro e infarinata.
- 3 Mettere in forno a 200 gradi poi abbassare subito a 180 gradi per 17-18 minuti e non di più.
- 4 Una volta tolta dal forno è consigliato lasciarla riposare su un tavolo in modo che sotto la torta circoli aria (consigliato usare la grata del forno).
- 5 Quando è fredda tagliarla a quadretti e cospargerla di zucchero a velo.