



Gâteau au chocolat

| | | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------|
| Saison | Toute l'année | Nombres de personnes | 6 |
| Temps de préparation | 20 minutes | Menu | Pâtisserie |
| Cuisson | 55 minutes | | |
| Ustensiles de cuisine | Moule à charnière de 26 cm Ø | | |

| | | | |
|-----|--------|------------------------|--|
| 3 | | œufs | |
| 175 | g | sucre | |
| 1 | sachet | sucre vanillé | |
| 1 | pincée | sel | Battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtention d'une masse onctueuse et claire. |
| 100 | g | beurre | |
| 100 | g | chocolat noir | |
| 1,5 | dl | lait | Fondre le beurre, le chocolat et le lait. Laisser refroidir. Incorporer à la masse. |
| 75 | g | cubes de chocolat noir | |
| 75 | g | amandes, moulues | Ajouter les cubes et les amandes moulues. |
| 200 | g | farine | |
| 1 | cc | poudre à lever | Mélanger la farine et la poudre à lever et incorporer délicatement à la masse. Verser dans un moule préalablement chemisé d'un papier de cuisson. Cuire 55 minutes au bas du four préchauffé à 180° C. |

Source : Bäuerinnenverband Uri

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>





Torta al cioccolato

| | | | |
|------------------------------|---------------------|--------------------------|-------|
| Stagione | Tutto l'anno | Numero di persone | 6 |
| Tempo di preparazione | 20 minuti | Tipo di portata | Dolce |
| Tempo di cottura | 55 minuti | | |
| Utensili | Tortiera di 26 cm Ø | | |

| | | | |
|-----|---------|--------------------------------|---|
| 3 | | Uova | |
| 175 | g | Zucchero | |
| 1 | bustina | Zucchero vanigliato | |
| 1 | presa | Sale | In una ciotola aggiungete uova, zucchero, zucchero vanigliato e sale, quindi sbattete fino ad ottenere un composto spumoso e di colore chiaro. |
| 100 | g | Burro | |
| 100 | g | Cioccolato fondente | |
| 1,5 | dl | Latte | Sciogliete in un pentolino il burro e il cioccolato nel latte. Fate raffreddare leggermente e incorporatelo al resto. |
| 75 | g | Dadini di cioccolato, fondente | |
| 75 | g | Mandorle, macinate | Aggiungete i pezzetti di cioccolato e le mandorle. Rimestate. |
| 200 | g | Farina | |
| 1 | c | Lievito in polvere | Mescolate la farina con il lievito e incorporate delicatamente al composto. Versate il tutto in una tortiera foderata di carta da cucina. Cuocete la torta per 55 minuti sulla parte inferiore del forno preriscaldato a 180°C. |

Autore/Fonte: Bäuerinnenverband Uri

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

