



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/>

