

TENERINA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

300gr cioccolato

140gr burro

200gr zucchero

4 uova

2 + 1/2 cucchiaini rasi di farina

Zucchero a velo



PROCEDIMENTO:

Montare i tuorli con lo zucchero.

Intanto fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

Lasciare raffreddare e incorporarlo ai tuorli. Aggiungere la farina e per ultimo gli albumi montati a neve. Versare in una teglia imburrata e infarinata.

Preriscaldare il forno a 200°C, infornare e abbassare a 180°C. Cuocere al massimo per 18'-20'.