

Le sfiziose ricette proposte e testate dalla nostra Emi, cuoca golosa ed esperta. Ottimi spunti e idee per trasformare gli ingredienti acquistati nelle nostre Botteghe in prelibatezze Eque e Solidali!



LE RICETTE DI EMI



Torta morbida al cioccolato

La Festa della mamma ispira dolcezza e se non le avete fatto un regalo potete sempre rimediare con un dolce semplice e gustoso. L'ingrediente principale è il cioccolato fondente che nel caso del commercio equo è solidale è puro cioccolato perché prodotto con solo burro di cacao, senza l'aggiunta di altri grassi vegetali come l'olio di palma.

Un motivo in più per rendere speciale questo dolce in un'occasione di festa.

ingredienti e preparazione

PER UNA TORTA

4 uova
zucchero Picaflor* 150 gr
burro 100 gr
farina 2 cucchiari
cioccolato fondente Companera o Mascao* 100 gr

STRUMENTI NECESSARI

ciotole
frullatore
tortiera
cucchiaino

Mettere a fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Nel mentre montare i tuorli con lo zucchero finché risultano gonfi. Incorporare due cucchiari di farina nell'impasto.

Quando il cioccolato si è fuso fatelo freddare bene in modo che non cuocia le uova, e unire al composto precedente.

Montare gli albumi a neve fermissima. Incorporarli con una spatola o cucchiaino di legno mescolando dal basso verso l'alto.

Infornare a 180° per 25/30 minuti.

Se volete dare alla vostra creazione una sfumatura in più potete mettere 2 cucchiaini di caffè in polvere che le daranno un delizioso profumo.

*prodotti reperibili nelle botteghe del commercio equo e solidale

Scopri le ricette di Emi
sul sito www.coopcolibri.it