



## ***Torta di mandorle con glassa al cioccolato***

### **Ingredienti per 6/8 persone**

280 g	Cioccolato fondente
250 g	Burro
250 g	Zucchero
150 gr	Mandorle grattugiate
50 g	Farina
n° 3	Uova
n° 1	Bustina di vanillina
n° 1/2	Bustina di lievito per dolci

### **Ingredienti glassa**

200 gr	di zucchero
100 gr	di cioccolato fondente

### **Preparazione**

1. Far fondere il cioccolato a bagnomaria e far sciogliere separatamente anche il burro.
2. Lavorare i tuorli delle uova con lo zucchero, aggiungere pian piano il burro fuso (intiepidito) e continuare a lavorare l'impasto.
3. Unire la cioccolata sciolta e mescolare bene.
4. Aggiungere le mandorle tritate e la farina setacciata con mezza bustina di lievito per dolci e la vanillina. Mescolare bene il tutto.
5. Prendere uno stampo per dolci, imburrarlo e cospargerlo di farina eliminando quella in eccesso che non si attacca alle pareti.
6. Versare il composto nella tortiera e infornarlo in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti ca. (dipende dal forno).
7. Quando il dolce è cotto, lasciarlo raffreddare completamente, sformarlo e ricoprirlo con la glassa al cioccolato che si prepara così:
  - a) grattugiare il cioccolato e farlo cuocere con lo zucchero a velo in 200 ml di acqua fino a farlo bollire. Togliere dal fornello e continuare a mescolare con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare cremoso e liscio.
  - b) Spargere la glassa immediatamente (altrimenti si solidifica) sulla torta (posta su di una griglia rialzata) e poi metterla in frigorifero fino al momento di servirla.