

Torta tenerina – I dolci di Flavia

La torta tenerina è un dolce semplicissimo supercioccolatoso tipico della zona di Ferrara. La sua peculiarità è legata al fatto che sopra ha una crosticina croccante e dentro invece ha una consistenza “fondente” bella morbida, il cioccolato si scioglie in bocca per via del fatto che all’interno c’è pochissima farina.

Ingredienti:

4 tuorli + 4 albumi montati a neve

100g zucchero

100g burro

200g cioccolato fondente

2/3 cucchiaini di maizena (amido di mais)

Succo di un’arancia (se volete potete ometterlo)

Lavorazione:

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente col burro e lasciate intiepidire per evitare che aggiungendolo sulle uova il composto impazzisca.

Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la maizena e il succo d’arancia.

Aggiungete cioccolato e burro fuso lasciati raffreddare.

Incorporate gli albumi con movimenti dal basso verso l’alto.

Cottura: 180 gradi per 18-20minuti

La crosticina sopra potrebbe creparsi un po’. È un effetto

normale. Spolverate con un po' di zucchero a velo.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)