



Torta al Cioccolato con il Bimby

INFORMAZIONI

Porzioni: 8

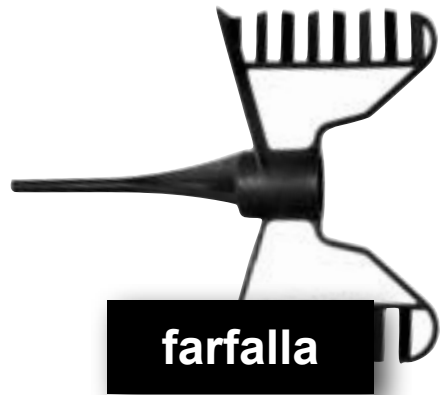
Tempo di preparazione: **50 minuti**

Difficoltà: **bassa**

+ INGREDIENTE
SEGRETO

PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



5 albumi



Ingrediente
segreto

4:30

37° / Vel. 4

PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



albumi



PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



200 gr.
cioccolato fondente



0:10

Vel. 8

PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



200 gr.
burro



200 gr.
zucchero



4:00

50° / Vel. 2

PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



0:30 Vel. 4

PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



4 cucchiari
farina



0:30

Vel. 4

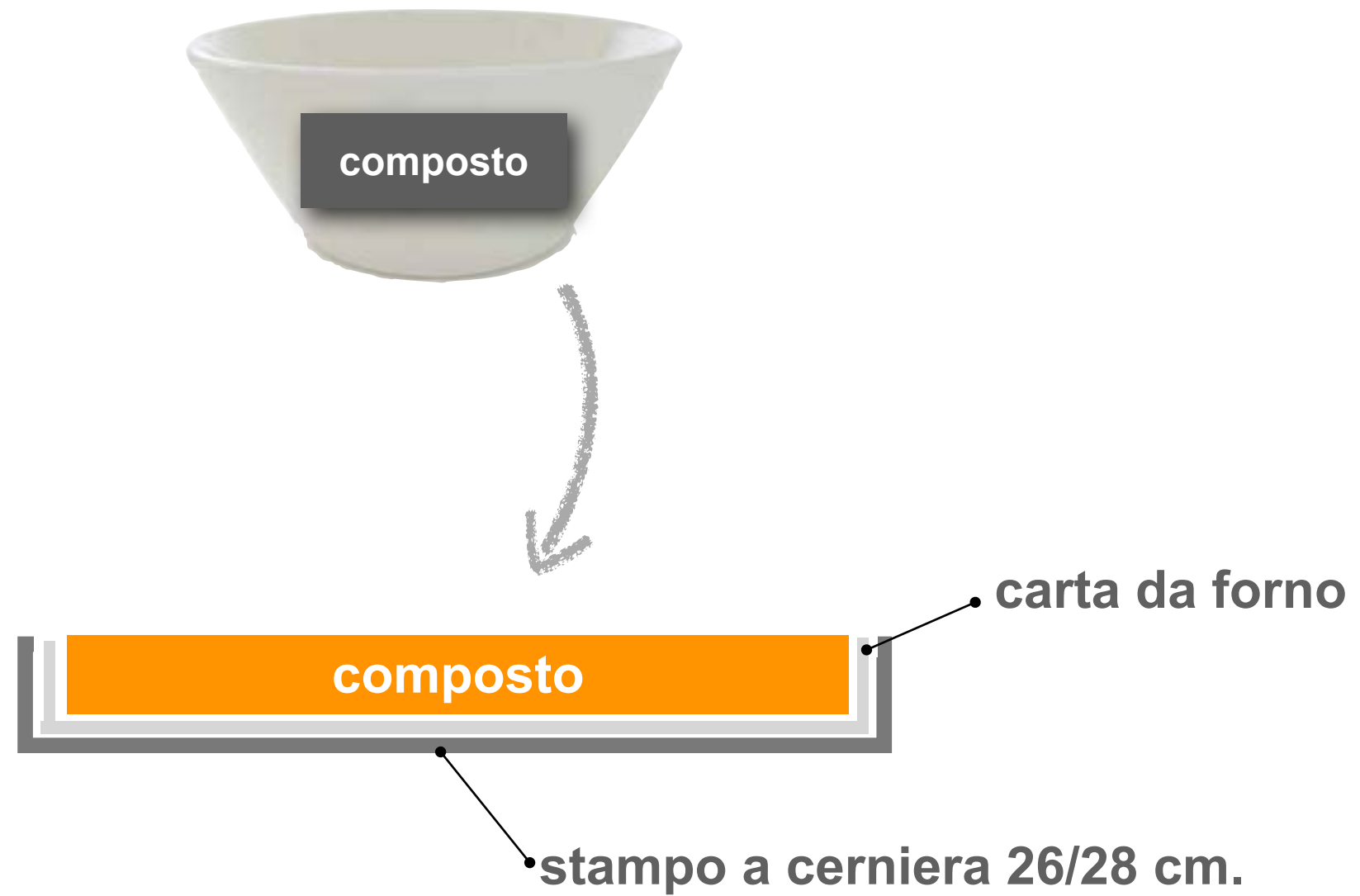
PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



PROCEDIMENTO

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9



Inforna
180°C



25:00



CONSIGLIO



Fai attenzione a:



- ▶ non ci siano residui di tuorlo negli albumi
- ▶ mescola dall'alto verso il basso
- ▶ puoi spolverizzare con zucchero a velo

INGREDIENTI

- 5 uova a temperatura ambiente
- 1 pizzico di **INGREDIENTE SEGRETO**
- 200 gr. cioccolato fondente
- 200 gr. burro
- 200 gr. zucchero
- 4 cucchiaini di farina



**Ingrediente
segreto**

scrivilo nei commenti ;-)



RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**