

TORTA CAPRESE



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 40 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 40 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA, 55% DE CACAU, DERRETIDO
- 80 G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 80 G DE AMÊNDOAS EM PÓ
- 60 G DE AMÊNDOAS LAMINADAS, TOSTADAS E PICADAS
- FORMA REDONDA (COM UM DIÂMETRO DE 12 CM) REVESTIDA COM PAPEL VEGETAL
- AÇÚCAR EM PÓ PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça à parte, coloque os ovos e o açúcar e bata durante 10 minutos. Junte o chocolate e a manteiga derretidos e mexa. Junte os restantes ingredientes e mexa.

3. Deite o preparado na forma. Coloque 200 ml de água na cuba. Coloque o cesto de vapor e neste a forma com o preparado.

4. Tempo de cozedura: 35 minutos.

5. Retire da forma. Deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar em pó
