

Tronco al cioccolato

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Ecco un dolce facile da realizzare ma molto gustoso: il tronco al cioccolato, indicato sia per una sostanziosa colazione, sia per la chiusura di un pranzo in famiglia.

Ingredienti:

gr.100 di farina

4 uova

gr.100 di zucchero

1 bustina di lievito

1 vasetto di nutella o 200 gr. di cioccolato fondente

gr.150 di burro

1 bicchierino di alchermes o rum [MORE]

Procedimento:

In una zuppiera sbattere le uova con lo zucchero a lungo finché non si ottiene un impasto chiaro e spumoso, aggiungere la bustina di lievito e la farina a pioggia sempre mescolando. L'impasto non deve risultare sodo. Ungere la teglia con il burro e ricordarsi di spolverizzarla di farina affinché il dolce cotto si stacchi bene. Versarvi il composto non più alto di un dito. Inforiare a forno già caldo: in quindici minuti circa sarà cotto.

Non appena sfornato, ancora caldo, rivoltate la teglia sulla spianatoia. Bagnare uniformemente la pasta con alchermes e stendervi sopra la cioccolata (nutella o in alternativa sciogliendo a fuoco basso in un pentolino una barra di cioccolato fondente con un pò di latte). Volendo al posto della cioccolata si può usare la marmellata. Formate con la pasta un rotolo. Lasciate raffreddare a

temperatura ambiente. Una volta rassodato potete cospargerlo di zucchero a velo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/tronco-al-cioccolato/103075>

