



Torta Giada

Preparazione
30 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo Ø 21 cm
Per 6/8 persone

Ingredienti

- 150 g di burro • 4 uova
- 140 g di zucchero
- 200 g di farina
- 80 g di cioccolato fondente fuso
- vanillina
- 1 pizzico di sale
- 12 g di lievito per dolci
- zucchero a velo per decorare

Preparazione

Sbattete con le fruste il burro con lo zucchero e il sale. Alla massa cremosa unite il cioccolato fuso, poi incorporate gradualmente i tuorli e, dopo che siano stati assorbiti, aggiungete le polveri (farina, vanillina e lievito). Montate a neve gli albumi e amalgamateli delicatamente all'impasto mescolando a mano dal basso verso l'alto.

Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 40 minuti. Decorate il bordo della torta fredda con un leggero spolvero di zucchero a velo.

Guardini *Tortiere apribili, un must in cucina*

Per realizzare torte squisite è indispensabile munirsi degli strumenti giusti: Guardini mette a disposizione stampi made in Italy dotati di una pratica cerniera laterale per aprire il bordo e facilitare l'estrazione della torta senza rotture. Inoltre lo speciale fondo salvagoccia consente di evitare qualsiasi fuoriuscita di impasto dallo stampo. Le tortiere apribili sono disponibili nella maggior parte delle collezioni Guardini in diversi formati: con il fondo piatto o con il cono. Sono disponibili tortiere realizzate in tantissimi colori esterni e in tanti differenti rivestimenti antioderenti interni, tutti altamente performanti e privi di PFOA, di metalli pesanti e di BPA.



Per ulteriori informazioni: www.guardini.com