

Qucina Doppio ciok

Author : Josie

Date : 20 novembre 2014



Buongiorno a tutti,

oggi per motivi di tempo, mi scuso anticipatamente..vi lascerò direttamente la ricetta del doppio ciok, una frolla al doppio cioccolato che vi farà girare la testa.

Frolla doppio cioccolato

Ingredienti:

Procedimento:

In una terrina miscelate la farina con il cacao, lo zucchero, le mandorle e un pizzico di sale. Aggiungete il burro a pezzetti e lavorate il tutto con la punta delle dita fino ad avere un composto granuloso. A questo punto incorporate tanta acqua fredda quanto basta per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Formate una palla, avvolgetela con pellicola per alimenti e passate in frigorifero per circa 20 minuti.

In una casseruola, su fuoco dolce, fate sciogliere il burro a pezzetti, unite il cacao e amalgamate bene il tutto dopodiché togliete dal fuoco.

A parte in una terrina sbattete l'uovo con lo zucchero e la vanillina, incorporatevi il composto di burro e cacao, quindi la farina e mescolate bene.

A questo punto prendete tre quarti della pasta, stendetela e foderate fondo e pareti di una tortiera dal bordo basso, di 22 cm di diametro, imburata e infarinata. Mentre fate questa operazione premete leggermente con le mani in modo da portare più pasta verso i bordi: decorateli con alcune incisioni poco profonde.

Bucherellate la superficie e versatevi la crema. Passate in forno a 180°C per 15 minuti.

Con la restante pasta formate tante strisce, quindi sistematele formando una grata sulla torta.

Passate in forno caldo a 180°C per altri 15 minuti. Lasciate raffreddare, sformate la frolla doppio cioccolato e sistematela su un piatto.

Beh..buon dessert

Alla prossima,
J.

