



Ricetta per Sformato al cioccolato con panna



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 40 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
 - 100 g burro
 - 100 g zucchero
 - 6 uova
 - 180 g cioccolato fondente grattugiato
 - 140 g mandorle grattugiate
 - pane grattugiato per lo stampo
-
- Per accompagnare panna montata

Preparazione:

Imburrare e cospargere con pane grattugiato uno stampo con coperchio per cottura a bagnomaria. Sbattere il burro con lo zucchero e aggiungere i tuorli ad uno per uno. Montare in

neve ferma gli albumi ed incorporarli alla massa assieme agli altri ingredienti. Versare nel contenitore, chiudere il coperchio ed immergere in un bagnomaria, tenendo il livello dell'acqua a due terzi del recipiente con il dolce. Cuocere lievemente per 60 min. Attendere 5 min. prima di togliere lo sformato dall stampo.

Servire con panna montata.