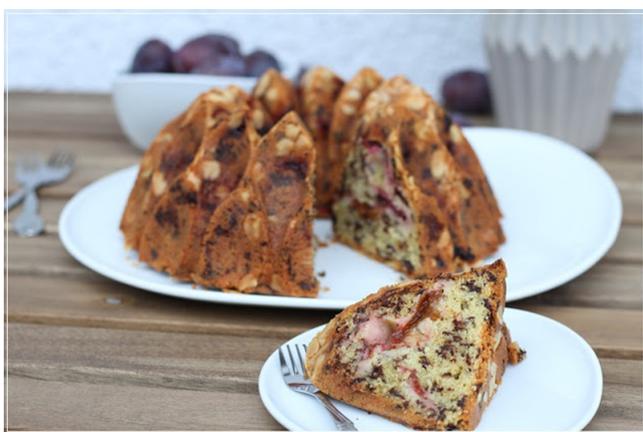




Ricetta per Torta alle prugne e cioccolato



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Necessario: un stampo per ciambella

Ingredienti:

- 200 g farina per torte RIEPPER
- 1 bustina di lievito in polvere
- 200 g burro morbido
- 100 g zucchero
- 3 cu. zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 100 g cioccolato fondente grattugiato
- 35 g mandorle grattugiate
- 400 g prugne

Preparazione:

Preriscaldare il forno termoventilato a 160°C. Imburrare leggermente lo stampo e spargere le mandorle grattugiate. Lavare le prugne, e snocciolarle, tagliarle in quarti e infarinarle.

Con un frullatore sbattere il burro fino a ottenere una massa schiumosa e a poco a poco aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere singolarmente le uova e continuare a sbattere ogni volta per almeno 30 secondi.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e incorporare delicatamente all' impasto. Aggiungere il cioccolato e le prugne.

Versare l'impasto nel stampo. Infornare sul secondo ripiano per ca. 60 minuti. Dopo il tempo di cottura previsto controllare infilando uno spiedino o uno stuzzicadenti (deve risultare asciutto), eventualmente prolungare la cottura. Dopo la cottura: Lasciare il dolce nello stampo fino a quando questo risulterà tiepido. Rimuovere con attenzione dalla forma.

Tempo di cottura:

Ca. 60 min. a 175°C

nel forno termoventilato ca. 60 min. a 160°C



Ricetta e foto@ [Karens Backwahn](#)