

# TORTA BAROZZI



## Ingredienti per 6 persone

- 250 g di zucchero
- 230 g di burro
- 5 uova
- 100 g di mandorle tritate finemente
- 60 g di cioccolato fondente
- 50 g. di cacao amaro in polvere
- 50 g di cacao dolce in polvere
- 30 g di fecola
- 2 cucchiaini di caffè in polvere
- 1 cucchiaino di farina per dolci
- 2 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)

## PREPARAZIONE

**Tritare finemente** le mandorle e farle tostare.

**Montare i tuorli** con lo zucchero fino ad ottenere una crema corposa. Unire il burro sciolto a temperatura ambiente, il cioccolato fondente fuso a bagnomaria, il cacao in polvere, la fecola, il caffè, la farina, i 2 bicchierini di Sassolino e le mandorle.

**Amalgamare tutti** gli ingredienti e aggiungere per ultimi gli albumi montati a neve mescolando delicatamente.

**Cuocere in forno** a 180° per 40 minuti.

**Lasciare raffreddare** e spolverare con lo zucchero a velo.



**Sassolino Stampa**

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)