

## Torta al cioccolato e nocciole



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
30 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

burro e farina per la tortiera

75g di nocciole tostate

150g di cioccolato

150g di burro

2 uova

150g di zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

100g di farina

½ cucchiaino di lievito per dolci

60ml di latte

Per la glassa

100ml di panna da montare



100g di cioccolato, tagliato a pezzi  
40 g di burro tagliato a pezzetti

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Fate scaldare il forno a 170°C. Imburrate e cospargete di farina una tortiera da 20cm e foderatene il fondo con della carta oleata.
2. Tritate grossolanamente le nocciole tostate tritatutto e mettetele da parte.
3. Sciogliete il cioccolato e il burro a bagnomaria.  
Lasciateli raffreddare.
4. Versate le uova nella ciotola e sbattetele con lo sbattitore doppia frusta. Quando la miscela di uova inizia a diventare densa, aggiungete gradatamente anche lo zucchero e continuate a sbatterle fino a quando il composto assuma una consistenza leggera e spumosa. Incorporate l'estratto di vaniglia e il cioccolato fuso e trasferite in un recipiente di grandi dimensioni.
5. Setacciate insieme la farina e il lievito per dolci e versatene metà nel composto a base di cioccolato. Unite metà de latte e mescolate ancora prima di incorporare anche il resto della farina e del latte. Aggiungete le nocciole tritate e versate il tutto nella tortiera. Fate cuocere in forno per 25-30 minuti, in modo che la torta si rassodi e diventi elastica al tocco. Prima di trasferire la torta su un piatto da portata, lasciatela raffreddare all'interno della tortiera.
6. Per la glassa: portate la panna a ebollizione e versatela sul cioccolato a pezzetti. Mescolate con un spatola. Quando gli ingredienti si saranno amalgamati completamente, aggiungete il burro continuando a mescolare con la spatola. Una volta che la glassa sarà diventata densa, stendetela sulla torta.
7. Per la presentazione: portate in tavola la torta intera oppure suddivisa in porzioni uguali. Accompagnate con crema inglese o gelato alla vaniglia (facoltativo).