



CAA, RICETTE IN SIMBOLI: LA TORTA DI CIOCCOLATO



LA TORTA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI



100 gr BURRO



80 gr ZUCCHERO



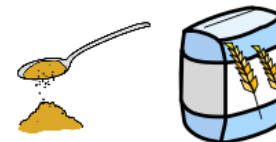
200 gr CIOCCOLATO FONDENTE

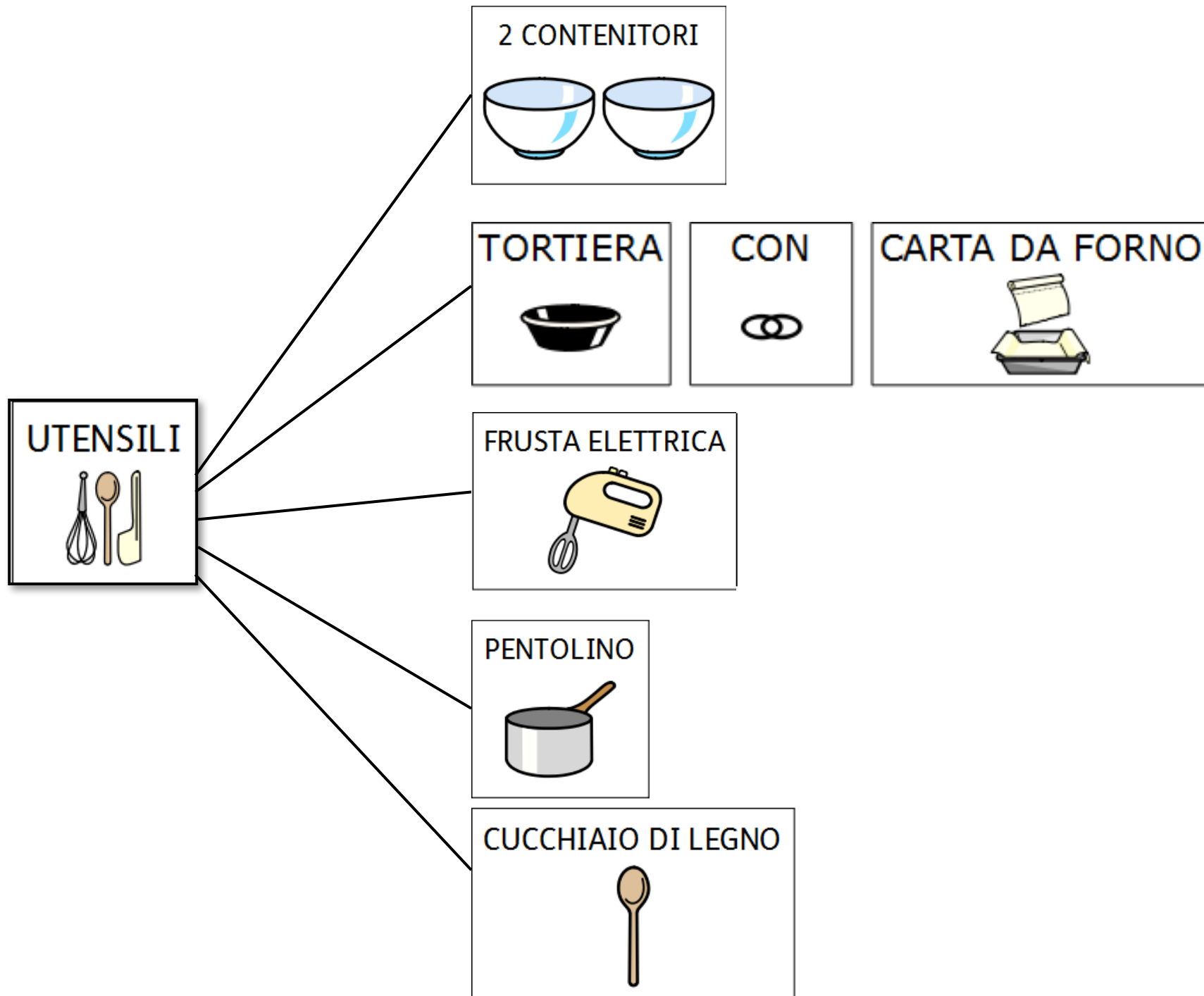


3 UOVA



1 CUCCHIAIO DI FARINA





ATTENTO!



CHIEDI AIUTO



A



UN ADULTO





SCIUGLI



IL BURRO



NEL

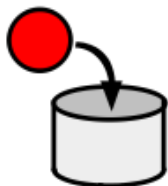


PENTOLINO





METTI



LO ZUCCHERO



E

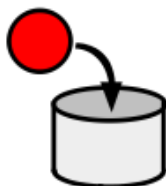


MESCOLA





METTI



IL CIOCCOLATO FONDENTE



E



MESCOLA



ATTENTO!



NON TOCCARE



BRUCIA



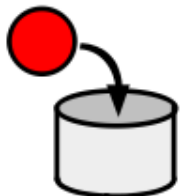
!

LASCIA RAFFREDDARE





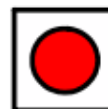
METTI



LA CREMA AL CIOCCOLATO



NEL



CONTENITORE





SEPARA



I TUORLI



DAGLI



ALBUMI





METTI



GLI ALBUMI



DENTRO



IL CONTENITORE

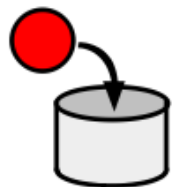


VUOTO





METTI



I TUORLI



CON



LA CREMA

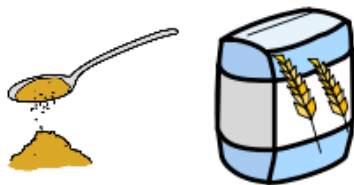




METTI



IL CUCCHIAIO DI FARINA



CON



LA CREMA







MONTA



GLI ALBUMI



CON



LA FRUSTA





METTI



GLI ALBUMI



CON



LA CREMA





METTI



LA CARTA DA FORNO



NELLA

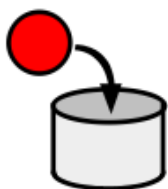


TORTIERA





METTI



L'IMPASTO



NELLA



TORTIERA





METTI



L'IMPASTO



DENTRO



IL FORNO





ASPETTA



25 MINUTI





LA TORTA AL CIOCCOLATO



È PRONTA

