



# TENERINA FERRARESE GLUTEN FREE

[www.lgiornaledelcibo.it](http://www.lgiornaledelcibo.it)

## PROCEDIMENTO

1. Tritate il cioccolato e trasferitelo in un tegame su fiamma bassa, scioglietelo a bagnomaria, mescolando di continuo.
2. Solo quando il cioccolato sarà sciolto, ma non eccessivamente caldo unite il burro a pezzetti. Fatelo sciogliere continuando a mescolare.
3. Lasciate intiepidire il composto di cioccolato e burro, mescolandolo di tanto in tanto, e nel frattempo separate i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti e capienti.
4. Aggiungete a quest'ultimi metà dello zucchero e montateli, utilizzando uno sbattitore elettrico, fino ad ottenere un composto fermo e spumoso.
5. Tenete da parte gli albumi montati a neve e versate nei tuorli la parte restante di zucchero. Montate il tutto a velocità moderata fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
6. Con le fruste ancora in azione versate a filo il composto di cioccolato e burro ormai tiepido e continuate a sbattere finché non otterrete un composto uniforme.
7. Unitevi gli albumi montati a neve in più riprese: aggiungete inizialmente circa 1/3 degli albumi mescolando con una spatola o con una frusta.
8. Incorporate gli albumi restanti, questa volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Unite la farina a pioggia e mescolate sempre con una spatola facendo dei movimenti delicati dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme.
9. Imburrate ed infarinate uno stampo ( 24 cm) e versate al suo interno l'impasto appena preparato. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti circa (si sconsiglia l'utilizzo del forno ventilato che potrebbe cuocere troppo l'esterno della torta e troppo poco la parte interna).
10. Una volta sfornata lasciate intiepidire prima di sformarla e cospargetela di zucchero a velo.

## INGREDIENTI

- 200 g cioccolato fondente
- 100 g burro
- 4 uova
- 150 g zucchero
- 50 g maizena
- q.b. zucchero a velo glutee free

• **PREPARAZIONE: 20  
MINUTI**

• **COTTURA: 30/35 MINUTI**

• **DOSI: 4/6 PERSONE**