

Torta di mandorle e gocce di cioccolato

Ingredienti per 6 persone

3 uova intere

1 bicchiere e mezzo di zucchero

Olio d'oliva tradizionale Carli

1 yogurt bianco

2 bicchieri di farina

1 bustina di lievito di dolce

10 cucchiaini di mandorle tritate

100 gr. di gocce di cioccolato

In una casseruola mescolare le uova con un bicchiere di zucchero con l'aiuto di una frusta elettrica. Dopo qualche minuto, aggiungere un bicchiere di olio di oliva e lo yogurt bianco. Setacciare la farina insieme al lievito per evitare spiacevoli grumi e unirla al composto.

A parte, con l'aiuto di un coltello, tritare le mandorle fino a creare una granella molto fine, e incorporarle nell'impasto insieme alle gocce di cioccolato fondente. Ungere una teglia rotonda con un cucchiaino abbondante di olio e versarci l'impasto, quindi spolverizzare la superficie con il restante zucchero che, in fase di cottura, creerà una piacevolissima crosticina croccante. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti, lasciar raffreddare e servire. Per una gustosa alternativa, realizzare la ricetta senza l'aggiunta delle gocce di cioccolato ma, una volta pronta e raffreddata la torta, tagliarla a metà e spalmare la crema nocciole e cacao.