



## TORTA AL CIOCCOLATO SVEDESE

Una ricetta semplice e veloce, la **Kladdkaka** è una tipica torta al cioccolato, presente in tutte le caffetterie svedesi.



**Tempo di preparazione: 30 minuti Difficoltà: semplice**

### INGREDIENTI (per 4 persone):

- 2 uova
- 120 grammi di zucchero
- 100 grammi di burro
- 150 grammi di farina
- 4 cucchiaini di cacao amaro
- 1 pizzico di sale

### PREPARAZIONE:

Iniziate sbattendo uova e zucchero con una frusta elettrica.

Intanto che preparate l'impasto accendete il forno a 180 gradi, imburrate ed infarinate una teglia di 18 centimetri. Aggiungere il burro sciolto e raffreddato, un pizzico di sale, poi amalgamare la farina con il cacao. Unire al composto, mescolare bene e mettere nella teglia.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti. La torta a fine cottura dovrà essere morbida al centro e croccante ai lati.

**Lo chef consiglia:** Potete servire la torta al naturale, ma se volete renderla ancora più sfiziosa, servitela con del gelato alla vaniglia e dei lamponi.

