

Live insta

RECETTE DE LA TORTA CAPRESE

par Michela Calicchio et Dario Tosto

Dimanche à 16h
sur le compte instagram
d'Il Grano

Avec notre invitée
Stéphanie Guillemette

On cuisine
ce délicieux gâteau italien
au chocolat, amandes et
crème de noisette

Ingredients

Prépa 25 min

170g de chocolat noir coupé en fines brisures
85g de farine d'amande
85g de poudre de noisettes
170g de sucre en poudre
170g de beurre ramolli
25g de fécule de pomme de terre
14g de cacao amer
150g de blanc d'oeuf à température ambiante
85g de jaune d'oeuf à température ambiante
4g de levure pour gâteaux
1 gousse de vanille
1 pincée de sel
nappage : crème de noisettes

45 min de cuisson

Ustensiles

1 batteur (pour monter les blancs et fouetter le mélange beurre/sucre)

1 moule à gâteau à fond amovible de 22cm de diamètre

