



## TORTA AL CIOCCOLATO CON SALSA DI FRAGOLE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 35 minuti;
- **Cottura:** 35 minuti;
- **Dosi per 8 persone:** (Torta) 250 g. di cioccolato fondente, 200 g. di farina 00, 100 g. di zucchero, 100 g. di burro, 4 uova intere, 100 g. di latte, 1 bustina di lievito per dolci, sale q.b.. (Salsa di fragole) 300 g. di fragole, 150 g. di zucchero, 1 limone *Delizie Messinesi*.

**Preparazione:** (torta) in una pentola fondete il cioccolato con il burro, il latte e lo zucchero. Lasciate raffreddare e unite la farina, il lievito e un pizzico di sale. Battete le uova intere e incorporatele bene nell'impasto. Versate in una tortiera imburrata e infornate a 180° per 20 minuti. (Evitate di cuocere troppo!)

(Salsa di fragole) frullate le fragole e aggiungete lo zucchero e il succo di limone. Cuocete rimstando per circa 10 minuti.

Tagliate la torta fredda a fette e versate sopra un po' di salsa di fragole.

**Il vino:** Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (95 % Malvasia di Lipari - 5 % Corinto nero - Cantina M. Paone).

Si ringrazia per la preziosa collaborazione la **Sig.ra Caterina**.