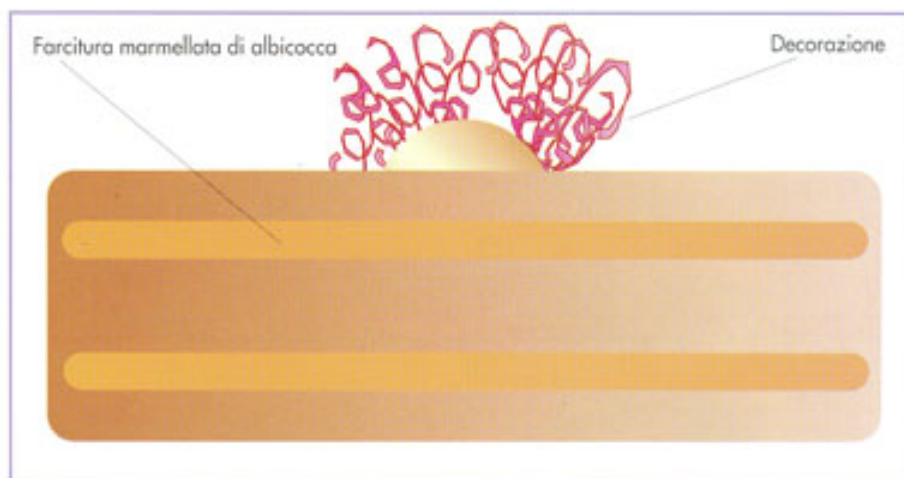








# TORTA GOCCIA DI LUNA



## INGREDIENTI

zucchero	600 g
burro	500 g
pasta di mandorle	400 g
uova	8
farina	400 g
cacao	250 g
lievito chimico	q.b.

## PROCEDIMENTO

Mescolare montando un poco lo zucchero e il burro, quindi

aggiungere la pasta di mandorle sempre mescolando; unire infine le uova, la farina, il cacao e il lievito chimico. Porre nella teglia, infornare in forno ventilato per 40-45 minuti, a circa 150-160°C. Farcire con marmellata di albicocche e bagnare leggermente con bagna al liquore "crema cacao".

Ricoprire con ganache al cioccolato e decorare.

