

Leggete la ricetta e fate gli esercizi

Torta cioccolato e peperoncino

Riadatto da www.misya.info

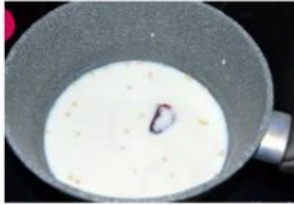
"Ero alla ricerca di una torta al cioccolato e peperoncino che non fosse la classica torta dalla consistenza di una ciambella che poi avrei dovuto impreziosire con una farcitura o una glassatura, volevo una torta 'cioccolatosa' che si scioglieva in bocca e che lasciasse un retrogusto di piccante, e dopo lungo cercare, mi sono imbattuta in questa [ricetta](#) che mi sembrava perfetta per i miei gusti. Purtroppo però mancava la foto dell'interno del dolce ed io diffido sempre delle ricette in cui manca la foto finale della fetta, ma stavolta ho voluto rischiare e ho fatto bene... questa è un'evoluzione del [tortino al cuore morbido](#) ed è di un buonoooo. Per il peperoncino super piccante devo ringraziare Adele, una ragazza che ho avuto il piacere di conoscere durante la presentazione del mio libro e che mi ha omaggiato con una 'nzeria di peperoncini piccanti (che tradotto in italiano sarebbe una colona intrecciata di peperoncini) della sua terra, hanno il fuoco dentro! Direi che come dolce da preparare a San Valentino è proprio quello che ci vuole cioccolato e peperoncino sono un binomio adattissimo per l'occasione ed infatti sarà il dolce che preparerò anch'io quest'anno per festeggiare con il mio amoruccio ;) Io vi saluto e vi lascio alla ricetta, un bacino a tutti e state pronte a cuori e cuoricini ;)"

-  preparazione: 30 min
-  cottura: 20 min
-  totale: 50 min

• Ingredienti per uno stampo da 22 cm:

- ☐ 100 ml di [latte](#)
- ☐ 200 gr di [cioccolato fondente](#)
- ☐ 100 gr di [zucchero](#)
- ☐ 100 gr di [burro](#)
- ☐ 200 gr di [farina](#)
- ☐ 25 gr di [cacao](#) amaro
- ☐ 4 [uova](#)
- ☐ 1/2 bustina di [lievito per dolci](#)
- ☐ 1 cucchiaino di [cointreau](#)
- ☐ 1 pizzico di [sale](#)
- ☐ 1 [peperoncino](#)

I Come fare la torta cioccolato e peperoncino – collegate le frasi 1-9 alle foto in modo corretto.



a _____



b _____



c _____



d _____



e _____



f _____



g _____



h _____



i _____

1. Fate sobbollire il latte con il peperoncino, poi schiacciatelo e lasciate in infusione per 15 minuti
2. Sciogliere il cioccolato fondente in un pentolino con il latte filtrato ed il burro.
3. Aggiungete il cacao, il liquore un pizzico di sale.
4. In un'ampia ciotola montate le uova con lo zucchero fino a renderle spumose.
5. Unire il lievito e la farina continuando a montare.

6. Aggiungete ora il composto al cioccolato
7. Imburrare uno stampo a cuore e versare il composto della torta al suo interno ed infornare a 180° in forno già caldo e cuocete per 18/20 minuti, in modo che l'interno rimanga morbido.
8. Togliete dallo stampo e mettete su un piatto da portata.
9. Aspettate qualche minuto prima di tagliare la torta al cioccolato e peperoncino a fette e servire.

II Trovate gli ingredienti di torta nascosti nel cruciverba.

P	E	P	E	R	O	N	C	I	N	O	P	A
E	R	A	T	I	O	N	I	L	E	R	A	M
D	O	L	T	C	E	V	O	N	T	R	E	S
E	Z	U	A	M	I	N	C	I	A	U	R	O
B	A	F	L	E	N	O	C	R	E	B	I	U
I	R	A	D	U	L	A	O	V	B	U	Z	I
U	T	U	S	A	C	I	L	A	L	E	S	O
T	A	I	J	A	B	F	A	R	I	N	A	L
Z	T	I	O	G	A	S	T	S	E	I	L	O
A	E	F	A	B	U	L	O	T	V	U	E	G
B	V	Q	H	C	H	I	C	C	I	L	L	A
O	C	O	P	R	C	A	L	A	T	I	S	O
N	A	Z	U	C	C	H	E	R	O	D	O	N
I	F	I	D	U	C	I	O	R	O	N	E	T
K	C	A	L	U	A	E	R	T	N	I	O	C

III Qual è il dolce che tu prepari o regali alla tua persona amata?

Racconta ai tuoi compagni come si prepara il tuo dolce preferito per la festa di San Valentino.