

## PANDOLCE AL CIOCCOLATO FONDENTE

*Una torta soffice e alta, ideale per la merenda.*



### INGREDIENTI:

**250 g** di farina 00,  
**250 g** di farina manitoba  
**100 g** di zucchero  
**100 g** di burro  
**2** uova  
**160 ml** di latte tiepido  
**7 g** di lievito di birra secco  
 scorza di un'arancia grattugiata  
**100 g** di gocce di cioccolato fondente extra Emilia  
**80 g** di uvetta



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
 215 min



Porzioni  
 15

**1**

In una ciotola capiente mescolare le due farine, quella 00 e quella di manitoba, con il lievito. Nel mentre mettere l'uvetta a bagno nell'acqua.

Formare una fontanella al centro delle farine, versare dentro quindi lo zucchero, il

latte tiepido, il burro precedentemente sciolto e lasciato intiepidire, la scorza dell'arancia, le due uova sbattute e impastare fino a creare un composto omogeneo.

Prendere l'impasto creato e metterlo su un piano di lavoro infarinato e continuare a impastare con energia cercando di far incorporare aria al composto. Questa operazione dovrà durare almeno 10 minuti.

Riporre, nuovamente, il composto nella ciotola, coprirlo con la pellicola per alimenti o con un canovaccio umido. Lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore e mezzo o fino a quando sarà raddoppiato di volume.

**2**

Incorporare le gocce di cioccolato fondente extra Emilia e l'uvetta strizzata e asciugata, maneggiare l'impasto fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare l'impasto ottenuto in uno stampo da 22 cm, con i bordi molto alti, foderato di carta

### CONSIGLIO

Se la superficie si dovesse colorire troppo coprire la torta con della stagnola ma solo dopo circa 15 minuti di cottura.



forno o imburato e lasciarlo lievitare ancora per circa 30 minuti in un luogo caldo.

- 3 Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Estraete il pandolce dal forno e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dalla teglia.