



- **5 uova**
- **150 gr di burro**
- **150 gr di cioccolato fondente**
- **300 di mandorle sbucciate e tostate**
- **300 gr di zucchero**
- **3 cucchiaini abbondanti di farina**
- **2 cucchiaini di cacao amaro**
- **1 bustina di lievito**
- **1 bustina di vanillina**
- **1 tazzina da caffè di latte**
- **zucchero a velo**

***Fate sciogliere a bagnomaria il burro con il cioccolato.***

***Lavorate le uova con lo zucchero, aggiungete le mandorle tritate, la farina, il cacao, il lievito, la vanillina, il latte ed infine il cioccolato ormai sciolto.***

***Versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato (o foderato con carta da forno) ed infornate a 180°. Dopo 25 minuti abbassate la temperatura del forno a 150° e cuocete per altri 25 minuti circa.***