

TORTA CAPRESE

Frulla, nel mixer, 300 g. di mandorle non sbucciate, con 150 g. di cioccolato fondente a tocchetti, 250 g. di zucchero, 6 rossi d'uovo. Trasferisci il tutto in una terrina capiente, aggiungi un po' di burro fuso (a piacere, da 50 a 100 g.), le chiare d'uovo montate a neve e 2 cucchiaini di liquore "Strega" o all'anice. Imburra una tortiera, abbastanza larga che la torta resti abbastanza bassa, e via in forno, 180° per 50 minuti circa, o 160° per 40 minuti se il forno è ventilato.