



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Cake al cioccolato e noci con salsa ai mirtilli

Ingredienti per il cake

- 4 cucchiaini di cacao
- 4 cucchiaini di acqua tiepida
- 4 cucchiaini di noci tritate
- 100gr di burro
- 120gr di zucchero
- 2 uova intere
- 100gr di farina auto lievitante (o 100gr di farina e un cucchiaino di lievito)
- foglie di menta per decorare

Ingredienti per la salsa ai mirtilli

- 120gr di mirtilli
- 1 cucchiaino di zucchero
- la scorza grattugiata di 1 limone

Sciogliete il cacao in polvere in acqua tiepida a bagno maria, aggiungete il burro e fate sciogliere sempre mescolando, infine aggiungete le noci tritate e mettete da parte. In un altro recipiente, sbattete le uova con lo zucchero per qualche minuto. Aggiungete la farina e continuate e mescolate evitando la formazione di grumi. Versate il composto al cioccolato ed amalgamate con un cucchiaino senza mescolare troppo. Versate in uno stampo unico o più stampi piccoli ed infornate a 180 C per 20/25 minuti. Per la salsa versate i mirtilli in una padella con lo zucchero e la scorza di limone. Cuocete per qualche minuto finché lo zucchero non si sarà sciolto e i mirtilli avranno rilasciato un po' del loro liquido. Servite il cake al cioccolato con la salsa tiepida e gelato a piacere decorando con foglie di menta fresca.