

## 646. TORTA DI MANDORLE E CIOCCOLATA

Per chi ama la cioccolata, questa, se non m'inganno, è una torta squisita.

Mandorle, grammi 150.  
Zucchero, grammi 150.  
Cioccolata, grammi 100.  
Farina di patate, grammi 60.  
Burro, grammi 50.  
Latte, decilitri 3.  
Uova, n. 4.  
Odore di vainiglia.

Le mandorle sbucciatele, asciugatele bene al sole o al fuoco e pestatele finissime nel mortaio insieme con un terzo del detto zucchero. Fate un intriso al fuoco col detto burro, la farina di patate e il latte versato a poco per volta. Quando sarà giunto a consistenza versate la cioccolata grattata, lo zucchero rimasto e, dopo essersi sciolti bene l'uno e l'altra, aggiungete le mandorle pestate, rimestando continuamente. Quando il composto sarà bene amalgamato dategli l'odore collo zucchero vanigliato e lasciatelo diacciare per unirvi le uova frullate a parte.

Con grammi 100 di farina fate la pasta matta del n. 153 e con la medesima, regolandovi come nella Torta di ricotta n. 639, versatela in una teglia ove riesca della grossezza di oltre un dito, per cuocerla nel forno da campagna. Va tagliata a mandorle come quella, quando sarà ben diaccia.