



FRANGIPANE PURO CIOCCOLATO

Ingredienti

88 gr di burro
75 gr di cioccolato fondente 75%
102 gr di zucchero a velo
108 gr di farina di mandorle
132 gr di uova intere
24 gr di farina tipo 2
0,5 gr fave di tonka
0,5 cannella
0,5 gr di pepe nero
0,5 gr di cardamomo
0,5 gr di curry dolce
0,5 gr di vaniglia in polvere
2 gr di sale
70 gr di cioccolato fondente 75 % tritato

Procedimento

In una planetaria inserire il burro freddo e mescolare in modo energico. Aggiungere lo zucchero a velo e lavorare energicamente. Aggiungere, alternando,

le uova e la farina di mandorle. Aggiungere la farina, poi le spezie e il sale. Aggiungere una parte di cioccolato. Mettere il composto in frigo e far riposare per 1 ora.