

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 gr farina
150 gr zucchero
75 gr cacao amaro
1 bicchiere latte
burro e farina per teglia
1 bustina lievito per dolci
nutella
1/2 l panna da montare
zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete insieme farina, zucchero, latte e cacao. Amalgamate bene. Unite lievito, nel frattempo accendete il forno a 180°. Imburrate e infarinate una teglia. Versate il composto e fate cuocere per 20 minuti, finché non sarà ben cotto.

Nel frattempo montate la panna.

Sfornate a fate raffreddare.

Tagliate la torta a meta' e farcite con uno strato di nutella e coprite con la panna precedentemente montata.

Mettete in frigo.

2 Prima di servire spolverizzate con zucchero a velo.