

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 230 g di zucchero
- 3 uova
- 180 g di farina
- 180 g di burro o margarina
- 50 g di cacao amaro
- 6 cucchiaini di latte
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Unite, alternandoli, il burro ammorbidito, il latte e la farina setacciata insieme al lievito. Incorporate il cacao setacciato continuando a montare con le fruste elettriche.



4 Imburrate e d infarinate una tortera da 26 cm e versateci l'impasto.



5 Infornate a 180°C per 30-40 minuti.

Decorate con lo zucchero a velo.



6 Potete farcire con della panna montata.

