

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cappuccino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina
200 g di zucchero
60 g di preparato per cappuccino
300 ml di acqua
1 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare farina, zucchero, preparato per cappuccino e lievito.

Unite l'acqua e mescolare per bene.

Imburrate ed infarinate un stampo da 25 cm.

Versate il composto nello stampo.

Infornate nel forno già caldo a 170°C per 30 minuti.



2 Cospargete di zucchero a velo.



