

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta al cioccolato

---

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

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

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di farina  
250 g di zucchero  
75 g di cacao amaro  
30 - 40 ml di olio di semi  
250 ml di latte  
1 bustina di lievito per dolci  
1 bustina di vanillina  
poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare la farina, il cacao, lo zucchero, il lievito e la vanillina.



3 Unite l'olio ed il latte e mescolare.



4 Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm e versate il composto.



5 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.



6 Potete anche preparare una ciambella di 24 cm con le stesse dosi.

