

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato con glassa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300g di farina
300g di zucchero
1 bicchiere di latte
125g di burro
1 bustina di lievito
75g di cacao amaro
3 uova.

PER GLASSA

un pò di latte
zucchero
nutella e burro.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero poi aggiungere il burro fuso il latte e la farina. Poi il cacao e il lievito. Il composto versarlo in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere a 180 gradi

per circa 45 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare e poi versare la glassa.