

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cioccomenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 uova
150 g di zucchero
150 g di burro
250 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
70 g di cacao amaro
2 cucchiai di latte
5 cucchiai di sciroppo di menta
zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE



2 Con le fruste elettriche montare i tuorli d'uovo con 100 gr di zucchero, fin ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete il burro che avrete fatto sciogliere a bagnomaria.



3 Mescolate ed unite la farina, il lievito e la vanillina e gli altri 50 grammi di zucchero.

Mescolate fino a rendere omogeneo l'impasto.



4 Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.



5 Unite gli albumi montati alla pasta e mescolate delicatamente.

Dividete la pasta ottenuta in due parti.



- 6** Sciogliete il cacao con il latte mescolando per sciogliere i grumi e unitelo ad una metà della pasta.

Nell'altra metà versate lo sciroppo di menta.



- 7** Nella tortiera da 26 cm (in questo caso a forma di cuore) mettete alternando i due impasti cioccolato e menta.



8 Fate cuocere in forno per un'ora circa a 180°C.

Quando la torta è fredda cospargete di zucchero a velo.



