

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dei 12 cucchiaini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 12 cucchiaini di zucchero
- 12 cucchiaini di farina
- 12 cucchiaini di olio di semi
- qualche goccia di aroma a scelta
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria montare le uova con lo zucchero fino a quando non diventano spumose.



2 Con le fruste in movimento aggiungete gli altri ingredienti tranne il cacao.



3 Dividete il composto in 2 ciotola, in una aggiungete il cacao e mescolare.



4 In uno stampo per plum cake in silicone alternate i due composti 1 cucchiaino alla volta.



5 Infornare a 180°C per 30 minuti.

