

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cioccolato e marmellata di arance

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



65 g di miele

65 g di zucchero

110 g di cacao amaro

25 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola setacciare la farina, con la fecola ed il lievito, unite le uova ed il burro morbido.





2 Unite il latte e mescolare, unite la marmellata ed il cioccolato.



3 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



4 Infornate per 30-35 minuti.



5 Dividete in due dischi.



6 Farcite con la marmellata.



- 7 In una casseruola mettete lo zucchero ed il cacao, unite l'acqua poco alla volta e mescolare per non far formare grumi, unite il miele.

Fate bollire per 10 minuti, togliete dal fuoco ed unite il cioccolato.



- 8 Ricoprite la torta con la glassa.





