

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta negra - Venezuela

---

LUOGO: Sud America / Venezuela

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

6 uova  
2 tazze (da tè) di zucchero  
200 g di burro  
2 tazze e 1/2 di farina 00  
lievito per dolci  
una bustina di cacao.

### PER LA MACERAZIONE

uva passa  
ciliegie candite  
frutta mista candita  
prugne secche  
cucuzzata  
scorza di arancio  
1 bottiglietta di birra a doppio malto +  
vino rosso.

# PREPARAZIONE

- 1 Mettere a macerare la frutta candita 3 giorni prima con la birra a doppio malto e un po di vino.



- 2 Passati i 3 giorni frullarla



- 3 e adesso si prepara la base della torta.  
si sbattono le uova con lo zucchero, poi si aggiunge il burro fuso la farina e la bustina di lievito per dolci.



4 poi aggiungiamo il composto frullato



5 poi aggiungiamo il cacao, noci , mandorle e gocce di cioccolato



6 imburare e infarinare la teglia e infornare per 45 min il mio forno è a gas e l'ho messo a 5



