

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tigre

LUOGO: Europa / Finlandia

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



INGREDIENTI

- 200gr di margarina
- 1 tazza di zucchero
- 3 uova
- 1 ½ tazze di farina
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini di lievito
- 3 cucchiai di latte
- 2-3 cucchiai di cacao

PREPARAZIONE

- 1 Ungere ed infarinare accuratamente una teglia. Sbattere la margarina e lo zucchero fino a che diventa spumosa. Aggiungere le uova una alla volta, sbattendole completamente. Aggiungere il lievito e lo zucchero vanigliato alla farina e mescolare lentamente. Mettere 1/3 del preparato in un'altra ciotola e aggiungere 2-3 cucchiai di cacao in polvere e 3 cucchiai di latte.
Mettere l'impasto in strati nella teglia preparata, iniziando e finendo con il piano chiaro.

Infnare a 175°C per 50-60 minuti o fino a che uno stuzzicadenti, inserito nel centro, una volta estratto, sia pulito.