

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta variegata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 100 g di farina
- 50 g di fecola
- 100 g di burro morbido
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di cacao
- 1 bustina di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorate con la frusta elettrica il burro e lo zucchero per 10 minuti.



**2** Unite uno ad uno i tuorli.



**3** Aggiungete la farina, la fecola, la vanillina ed il lievito.



- 4 Mescolate bene fino ad ottenere un composto abbastanza denso. Aggiungete un goccio di latte se è troppo denso.



- 5 Montare gli albumi a neve ben ferma.



6 E incorporateli delicatamente al composto.



7 Dividete l'impasto in parti uguali in due ciotole.



8 In una aggiungete il cacao.



9 Mescolare bene fino a quando l'impasto non risulta omogeneo.



**10** Foderate con della carta forno uno stampo da plum cake da 26 cm.

Versate una parte dell'impasto al cioccolato nello stampo.



**11** Coprite con una parte del composto neutro.





12 Continuate così fino a finire i composti.

Infornare per 45 minuti circa a 180°C.



