

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta paradiso al cacao

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La [torta paradiso](#), insieme alla [torta margherita](#), è uno dei dolci preferiti per la merenda dei bambini. Oltre alla classica versione bianca ti proponiamo una deliziosa variante: la **torta paradiso al cacao**! L'**impasto soffice** e profumato è arricchito con una **nota cioccolatosa** che conquisterà grandi e piccini. Ottima da sola spolverizzata con abbondante zucchero a velo, è ideale anche come base per [torte di compleanno](#) da farcire con le tue [creme](#) preferite.

Se hai una **festa in programma** o cerchi semplicemente un'idea golosa e genuina, la **torta paradiso al cacao** è la scelta giusta, segui il passo passo fotografico per cucinarla anche tu, sentirai

che buona!

Ti piacciono i **dolci al cioccolato**? Prova anche queste ricette:

[Ciocolata calda](#)

[Crema cioccolato e arancia](#)

[Torta di mele al cioccolato](#)

[Torta dobos](#)

[Black bottom cupcake](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 200 gr

FARINA 00 180 gr

FECOLA DI PATATE o amido di mais - 100 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 40 gr

UOVA 4

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

bustina

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Setaccia in una ciotola la farina 00, la fecola di patate, il cacao e il lievito in polvere, poi mescola. In un altro recipiente versa le uova e lo zucchero.





**2** Monta con le fruste elettriche fino a renderle spumose. Quando le uova avranno assunto un colore più chiaro e saranno raddoppiate di volume aggiungi il burro sciolto.

A questo punto unisci anche le polveri precedentemente setacciate, continuando a mescolare con la frusta elettrica.





**3** Ungi di burro e infarina una teglia dal diametro di 24-26 cm oppure rivestila con carta

forno.



- 4 Versa il composto nella teglia e inforna a 180°C in modalità statica sul ripiano centrale per circa 35 minuti. Verifica la cottura con uno stecchino, poi sforna e lascia raffreddare.

Servi la torta paradiso al cacao con una spolverata di zucchero a velo, accompagnata con panna o farcita con una crema di vostro gradimento.



## CONSERVAZIONE

La torta paradiso al cacao si può conservare a temperatura ambiente per circa 3 giorni, chiusa in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarla a fette dopo averla cotta e lasciata raffreddare completamente. Scongela le porzioni per un'ora a temperatura ambiente oppure per qualche minuto nel forno classico o forno a microonde.