

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cake bicolore

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di margarina a temperatura ambiente
200 g di zucchero
4 uova
400 g di farina
1 busta di lievito vanigliato
1 pizzico di sale
latte q.b. o yogurt.

FACOLTATIVI

70 g di gocce di cioccolato
25-30 g di cacao
frutta secca a piacere circa 100 g.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, montare con le fruste elettriche la margarina con lo zucchero.

Aggiungere una alla volta le uova.

Continuare a montare.

Mescolare la farina al lievito e al sale e aggiungerla al composto, aggiungere il latte e questa è la consistenza che deve avere.

Aggiungere le gocce di cioccolato.

Imburrare e infarinare una tortiera a cerniera e versare 3/4 dell'impasto.

Al resto aggiungere il cacao, quindi, versare l'impasto scuro su quello chiaro.

Cuocere per 45 minuti a 180°C, poi per altri 5 minuti a 160°C, quindi lasciarla in forno spento per un po'.

Si può cuocere anche nel fornello a fiamma bassissima per circa 1ora-1ora e 1/4 e, ogni tanto, va girato di qualche grado.