

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce piuma al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 125 g burro
- 125 g zucchero
- 3 uova
- 125 g farina
- 20 g cacao amaro
- 1 cucchiaino lievito in polvere

PREPARAZIONE

- 1** Battere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere le uova una alla volta, incorporandovi ogni volta un po' di farina, cacao e lievito mescolati assieme. Lavorare bene il composto, poi versarlo in uno stampo da plumcake imburrato ed infarinato.
Cuocere a fuoco medio per 30 minuti circa.