

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sacher torte light

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 gr farina 00
300 gr zucchero
125 gr cacao amaro
1 bustina lievito vanigliato
latte q.b.
150 grammi cioccolato fondente
marmellata albicocche.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare insieme tutte le polveri (farina, zucchero, cacao e lievito) aggiungere il latte fino ad ottenere una consistenza cremosa. Mettere nel forno caldo a 160° per circa 30-40 minuti. Quando la torta si raffredda tagliarla a meta e farcirla con la marmellata di albicocche. Sciogliere il cioccolato a bagno maria e glassare la torta.