

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato

di: *tamara rossi*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

200 g di farina
250 g di zucchero
75 g di cacao amaro
30 - 40 ml di olio di semi
250 ml di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare la farina, il cacao, lo zucchero, il lievito e la vanillina.



3 Unite l'olio ed il latte e mescolare.



4 Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm e versate il composto.



5 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.



6 Potete anche preparare una ciambella di 24 cm con le stesse dosi.

