

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di cioccolato e cannella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Torta di **cioccolato e cannella**, ovvero quando da un errore nasce un nuovo dolce! Proprio così questa torta originariamente prevedeva l'aggiunta di cubetti di mela che, invece, sono rimasti sul bancone della cucina per una dimenticanza...ecco come è nata questa deliziosa torta cioccolato e cannella adatta per la colazione o per la merenda. Fidatevi, questa torta è buonissima, sparirà subito e quando succederà, provate anche il [rotolo alla nutella](#)! E poi la [ricetta della torta al cioccolato](#) non vogliamo provarla?

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 180 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 100 ml

RUM 50 ml

LIEVITO PER DOLCI bustina - 1

CANNELLA in polvere -

BURRO

ZUCCHERO A VELO

SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con lo zucchero e un pizzico di sale utilizzando delle fruste elettriche.



- 2 Aggiungete il rum e il latte e continuate a montare il composto.



**3** Ora setacciate insieme la farina, il lievito e la cannella facendole ricadere direttamente nella ciotola. Quindi mescolate il composto dal basso verso l'alto con una spatola.



4 Aggiungete infine la cioccolata tritata grossolanamente e mescolate.



5 Imburrate ed infarinate uno stampo da 26 cm, quindi versate il composto.



6 Infornate la torta a 180°C per 45 minuti.

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.

Spolverate la torta cioccolato e cannella con lo zucchero a velo e servite.

