

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di cioccolato e marmellata di arance

di: *Romina*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



65 g di miele

65 g di zucchero

110 g di cacao amaro

25 g di cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola setacciare la farina, con la fecola ed il lievito, unite le uova ed il burro morbido.





**2** Unite il latte e mescolare, unite la marmellata ed il cioccolato.



**3** Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



4 Infornate per 30-35 minuti.



5 Dividete in due dischi.



6 Farcite con la marmellata.



- 7 In una casseruola mettete lo zucchero ed il cacao, unite l'acqua poco alla volta e mescolare per non far formare grumi, unite il miele.

Fate bollire per 10 minuti, togliete dal fuoco ed unite il cioccolato.



- 8 Ricoprite la torta con la glassa.





