

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta negra - Venezuela

di: *gio19*

LUOGO: *Sud America / Venezuela*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

6 uova
2 tazze (da tè) di zucchero
200 g di burro
2 tazze e 1/2 di farina 00
lievito per dolci
una bustina di cacao.

PER LA MACERAZIONE

uva passa
ciliegie candite
frutta mista candita
prugne secche
cucuzzata
scorza di arancio
1 bottiglietta di birra a doppio malto +
vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a macerare la frutta candita 3 giorni prima con la birra a doppio malto e un po di vino.



- 2 Passati i 3 giorni frullarla



- 3 e adesso si prepara la base della torta.
si sbattono le uova con lo zucchero, poi si aggiunge il burro fuso la farina e la bustina di lievito per dolci.



4 poi aggiungiamo il composto frullato



5 poi aggiungiamo il cacao, noci , mandorle e gocce di cioccolato



6 imburrrare e infarinare la teglia e infornare per 45 min il mio forno è a gas e l'ho messo a 5



