

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta nera

di: *rocuc*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La ricetta di questa fantastica torta me la diede molti anni fa una mia grande amica, la dolcissima annarita, e da allora è diventato uno dei miei cavalli di battaglia. La Torta nera è davvero un dolce straordinario!

## INGREDIENTI

250 g farina  
250 g zucchero  
250 g latte  
2 uova  
50 g burro  
75 g cacao amaro.

## INGREDIENTI X LA CREMA

140 g zucchero a velo  
150 g burro  
1/2 tazzina di caffè.

## PREPARAZIONE

- 1 In una terrina sbattere le uova e lo zucchero e unire il burro sciolto, a parte diluire il latte con il cacao e unirlo all'impasto precedente.

Alla crema ottenuta aggiungere la farina e il pan degli angeli, una volta ben amalgamato il tutto metterlo in forno fino a cottura.



- 2 Per la crema vi consiglio vivamente di lasciar sciogliere il burro a temperatura ambiente unirvi lo zucchero e il caffè, spalmate la crema tra la torta spolverizzate con zucchero a velo.

