

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta semplice al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

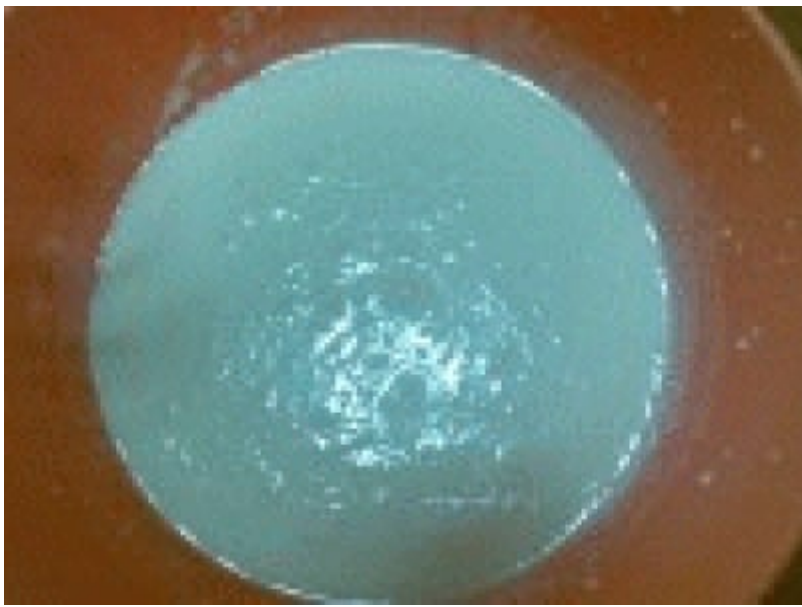


INGREDIENTI

- 2 uova
- 300 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- 1 bicchiere di succo d'arancia
- mezzo bicchiere di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di cacao amaro
- 1 bustina di glassa al cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



2 Unite la farina e continuate a montare.



3 Incorporate il succo di arancia e l'olio di semi.



4 Infine unite il cacao amaro e la bustina di lievito.



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

Infonate a 180°C per 40 minuti.



6 Lasciate raffreddare e coprite con la glassa.

