

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta speziata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tanzania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 1/2 tazza di burro
- 1 1/2 tazza di zucchero
- 4 uova con tuorlo e albume separati
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1 tazza di latte
- 2/3 tazza di cioccolato grattugiato

## PREPARAZIONE

- 1** Fate una crema con il burro e lo zucchero, aggiungete i tuorli. Setacciate insieme gli ingredienti secchi. Miscelatelvi insieme al composto di burro alternando con il latte. Aggiungete il cioccolato. Sbattete gli albumi a neve e incorporateli all'impasto e infornate

il tutto in una teglia per dolci.