

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta variegata

di: *blue_blue*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 100 g di farina
- 50 g di fecola
- 100 g di burro morbido
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiari di cacao
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate con la frusta elettrica il burro e lo zucchero per 10 minuti.



2 Unite uno ad uno i tuorli.



3 Aggiungete la farina, la fecola, la vanillina ed il lievito.



- 4 Mescolate bene fino ad ottenere un composto abbastanza denso. Aggiungete un goccio di latte se è troppo denso.



- 5 Montare gli albumi a neve ben ferma.



6 E incorporateli delicatamente al composto.



7 Dividete l'impasto in parti uguali in due ciotole.



8 In una aggiungete il cacao.



9 Mescolare bene fino a quando l'impasto non risulta omogeneo.



10 Foderate con della carta forno uno stampo da plum cake da 26 cm.

Versate una parte dell'impasto al cioccolato nello stampo.



11 Coprite con una parte del composto neutro.



12 Continuate così fino a finire i composti.

Infernare per 45 minuti circa a 180°C.



