



Bimby: Dolce al mascarpone - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

ingredienti:

250 gr farina, 150 gr zucchero, 1 bustina di lievito, 75 gr cacao amaro, 300 gr latte

250 gr mascarpone, 4 cucchiaini di nutella,

Impastare farina zucchero e cacao vel 4 10 sec

Aggiungere latte e lievito altri 30 sec vel 5

Infornare torta 170° 20 minuti circa

(fare la prova stuzzichino prima)

Raffreddata la torta tagliare in due , spalmare mascarpone e nutella amalgamati e spolverizzare con zucchero a velo.



eCucinando.it