



Torta al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di cucinella

ingredienti:

120g farina

175g zucchero

150g burro ammorbidito

3 uova

150g latte tiepido

70g cacao amaro

1 bustina di lievito x dolci

1 pizz sale

Unisci burro e zucchero e sbattili bene fino a renderli cremosi.

Unisci poco alla volta la farina, aggiungi i tuorli(1 alla volta)

il latte tiepido nel quale avrai fatto sciogliere il cacao

sempre mescolando la busta di lievito, sale e per ultimo gli albuni a neve

Metti il composto in uno stampo imburrato e infarinato

Inforna a 175x50'(il tempo dipende dal forno)

Comunque x controllare che la torta sia pronta

inserisci 1 stecchino al centro, la torta è pronta se esce asciutto.

eCucinando.it