



Torta bicolore - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta semplice - olio di girasole

Ingredienti:

350 farina 00
5 uova
300 gr. zucchero
1 bicchiere scarso di olio di girasole
1 bustina di lievito
5 cucchiaini rasi di cacao amaro
1 bicchiere di acqua
(per bicchiere adopero quello di plastica normale)

montare le chiare con metà zucchero, montare i rossi con l'altra metà di zucchero ben gonfi aggiungere olio, acqua la farina setacciata, il lievito e per ultimo i bianchi a neve fermissima.

Dividere l'impasto a metà: in uno aggiungere il cacao e mescolare.

preparare la teglia rotonda coperta con carta forno bagnata e strizzata, versare partendo dal centro una cucchiainata abbondante di impasto bianco poi sopra una nera fino alla fine dei due impasti **mai mescolare**, ma lasciare che l'impasto scivoli da solo fino a spianare

Cuocere in forno a 180° x 50 minuti e lasciarla nel forno ancora per 5 min

