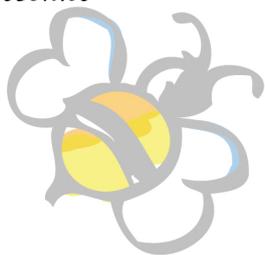




Torta al cioccolato e panna - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - dolci al cioccolato - olio di semi - nutella

Ingredienti per 6 persone

(Procuratevi un bicchiere di carta)

1 Bicchiere di latte

1 Bicchiere di olio di semi

2 Bicchieri di zucchero

2 1/2 Bicchieri di farina

1/2 Bicchiere di cacao amaro

3 uova intere

1 bustina di lievito per dolci

1 vanillina

400 g di Panna per dolci

1 Barattolo di "Nutella" da 400g

2 cucchiaini di caffè solubile

Preparazione

In un contenitore versate latte, olio, zucchero, farina e uova.

Aggiungete cacao, lievito in polvere e vanillina.

Frullate il composto ottenuto precedentemente.

Versate il composto in uno stampo di forma rettangolare precedentemente imburrato.

Informate a 180°C per 40 minuti.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare la torta per poi dividerlo in due metà .

Bagnate le due metà della torta con caffè solubile sciolto in acqua calda e ricoprite la metà di base prima con la Nutella e poi con la panna montata.

Non vi resta che ricoprirlo con l'altra metà bagnata.

Prima di servirlo vi consiglio di tenere la torta panna e cioccolato un paio di ore in frigo per un risultato eccellente.

Questa è quella che ho fatto io. La ricetta aveva la dose della panna 200g, ma per il ripieno della torta è troppo poca, ce ne vuole almeno 400g, l'ho corretta



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it