



Torta "after-eight" - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - cacao - sciroppo alla menta

Ingredienti dosi per 4:

250 g di farina, 150 g di burro, 70 g di cacao amaro, 150 g di zucchero
2 cucchiaini di latte, 3 uova, 5 cucchiaini di sciroppo alla menta, zucchero a velo
1 bustina di lievito

Esecuzione:

Sbattere i tuorli con 100 g di zucchero.

Unire il burro fuso, mescolare ed unire la farina, 1 cucchiaino di lievito e il resto dello zucchero.

Montare gli albumi a neve e unirli alla pasta mescolando. Unire a metà della pasta il cacao sciolto nel latte e all'altra metà lo sciroppo.

In una teglia alternare i due tipi di pasta

Infornare a 180° per 1 ora. Spolverare di zucchero a velo.

Io ho fatto metà dose e ho miscolato tutto l'impasto con lo sciroppo di menta. Poi l'ho decorata con glassa al cacao e cioccolatini "after-eight".

