


Torta al Cacao

circa 12 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte

Ingredienti per l'impasto:

3 cucchiaini di cacao amaro (40 g)

2 cucchiaini di zucchero (35 g)

125 g burro o margarina

uova

80 ml latte

5 g zucchero al velo per
cospargere

1 Preliminari:

Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 24 cm), 1 sbattitore elettrico (o 1 cucchiaio di legno). Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

In una terrina versare la Miscela 9 torte, aggiungere il cacao setacciato, lo zucchero semolato, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Lavorare con lo sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, o con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare l'impasto nella tortiera.

3 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 40 minuti circa (forno elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 180°C). Cospargere la torta raffreddata con lo zucchero al velo.