


Torta Malaga

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato
100 g uvetta
4 cucchiaini di Rum
zucchero al velo per cospargere

Lasciare macerare l'uvetta con il rum per almeno un paio di ore.

Accendere il forno a 165°C. Imburrare ed infarinare il fondo di uno stampo rotondo del diametro di 24 cm.

Versare il contenuto della busta in una terrina, unire uvetta e rum, mescolare e versare il tutto nello stampo rotondo.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno per 45 minuti circa.

Cospargere la superficie del dolce raffreddato con un po' di zucchero al velo.

*Consigli:

Anzichè usare uno stampo tondo, si può usare anche stampo a cassetta o a ciambella.