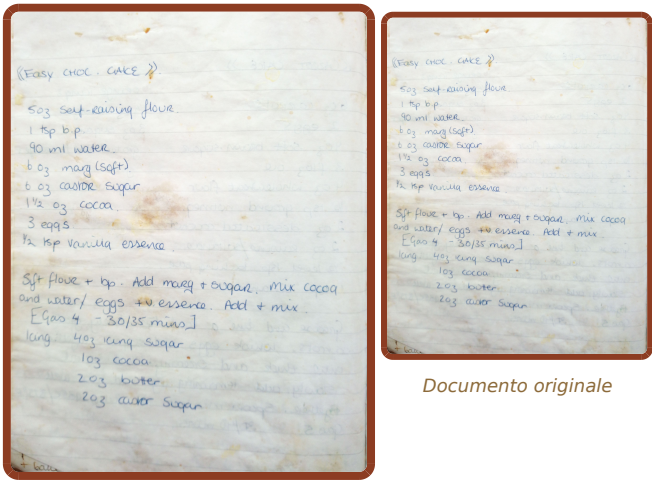


Easy chocolate cake



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina	5 once
autolievitante	
lievito in polvere	1 cucchiaino
acqua	90 ml
margarina (morbida)	6 once
zucchero semolato	6 once
fine	
cacao	1 1/2 once
uova	3
essenza di vaniglia	1/2 cucchiaino

Per la glassa

zucchero a velo	4 once
cacao	1 oncia
burro	2 once
zucchero semolato	2 once
fine	

Procedimento

- Setacciare la farina e il lievito.
- Aggiungere la margarina e lo zucchero.
- Mescolare il cacao e l'acqua.
- Mescolare le uova e l'essenza di vaniglia.
- Aggiungere i composti liquidi e mescolare.
- Cuocere in forno a gas a livello 4 per 30-35 minuti.

PER LA GLASSA

- Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenerne una crema da spalmare sopra la torta