

Torta zebrata

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	300 g	• In una ciotola sbattere le uova e lo zucchero
zucchero	200 g	• Successivamente aggiungere il latte e l'olio e amalgamare
Latte intero	150 ml	• Aggiungere la farina e il lievito e amalgamare bene il tutto senza
olio di girasole	150 ml	creare dei grumi
uova intere	4	• Dividere il composto in due parti e in una aggiungere il cacao in
cacao amaro in polvere	2 cucchiaini	polvere
Lievito in polvere per dolci	1 bustina	• Imburrare una teglia e mettere alternati i due composti (un po di quello bianco e un po di quello scuro)
sale	1 pizzico	• Con uno stuzzicadenti creare sulla superficie delle zigrinature (da cui il nome di zebrata perchè mi ricordava molto il manto delle zebre)
		• Infornare a 175 °C per 40 minuti