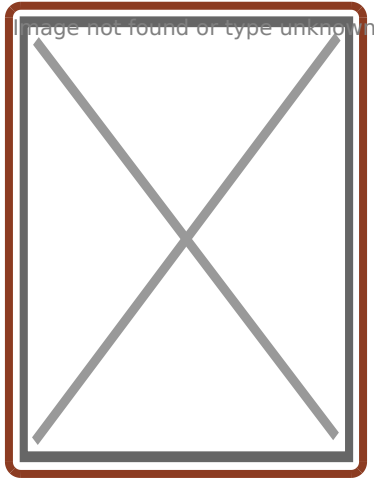


Negreza della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

acqua	500 ml	• in un contenitore capiente mescolate farina, zucchero, sale, cacao e bicarbonato
farina	420 g	
zucchero	300 g	• quando avrete mescolato bene il tutto, aggiungete l'olio, l'acqua e l'aroma di vaniglia continuando a mescolare
olio di girasole	120 ml	
cacao amaro	60 g	• quando il composto è fluido e omogeneo, versate in una teglia rettangolare imburrata e infarinata
bicarbonato	2 cucchiaini	
Aceto di vino bianco	1 cucchiaio	• mettere poi la teglia in forno a 180 gradi per 40 minuti quindi sfornare e sformare.
essenza di vaniglia	Q.b.	• Quando la torta si è raffreddata cospargetela di zucchero a velo, tagliatela in rettangoli e servite