

Torta al cioccolato della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|
| Farina 00 di grano tenero (Per dolci) | 346 g | • Prima di impastare accendo il forno per farlo riscaldare a 200°C |
| zucchero | 209 g | • Inizio l'impasto prendendo una ciotola con la farina, lo zucchero, il cacao e le uova. |
| cacao amaro in polvere | 30 g | • Dopo aver mescolato gli ingredienti aggiungo il lievito per dolci e l'olio, e mescolo tutta la miscela. |
| Lievito in polvere per dolci | 16 g | • Dopo aver aggiunto il latte nel composto mescolo tutto per bene senza lasciare grumi. |
| uova intere | 2 | • Ora metto la carta da forno nella teglia e ci verso l' impasto. |
| Olio di oliva | 110 ml | • Abbasso la temperatura del forno a 150°C e inforno lo stampo. |
| Latte intero | 300 ml | • Dopo 20 minuti sforno la torta, la lascio raffreddare per circa 15 minuti quindi la sforno su di un piatto |
| | | • Ed ecco il risultato finale dopo aver spolverizzato la torta con lo zucchero a velo. |