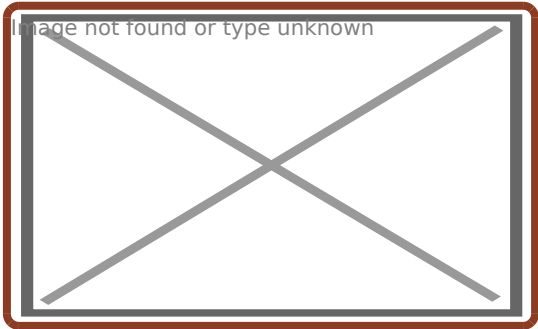


# Torta del nonno Saliù



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

## Ingredienti

## Procedimento

|          |              |
|----------|--------------|
| farina   | 400 g        |
| cacao    | 300 g        |
| latte    | 200 g        |
| zucchero | 100 g        |
| uova     | 4            |
| olio     | 2 cucchiiai  |
| lievito  | 1 cucchiaino |

- In una ciotola capiente, iniziate unendo il cacao con la farina e lo zucchero. Versate il latte a filo e aggiungete le uova, mescolando accuratamente per evitare la formazione di grumi.
- Successivamente, incorporate all'impasto il lievito e l'olio, continuando a lavorare il composto fino a renderlo omogeneo.
- Trasferite il tutto in una teglia (posizionandola sulla griglia del forno) e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.
- Autore: Greta Keta