

Torta della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

uova	3
farina 00	120 g
burro	50 g
zucchero	120 g
cacao amaro	45 g
fecola di patate	45 g
lievito per dolci	8 g
latte	100 ml
sale	1 pizzico

Procedimento

- Per prima cosa setacciamo la farina, il cacao amaro, la fecola di patate e il lievito per dolci.
- Poi dobbiamo separare il tuorlo dall'albume.
- E montiamo a neve gli albumi con un pizzico di sale.
- Dopo con le fruste elettriche montiamo i tuorli con lo zucchero, finché non diventa spumoso così poi aggiungiamo il burro e riprendiamo a montare fino a creare un composto simile alla crema.
- Adesso aggiungiamo al composto la farina, la fecola, il cacao e il lievito alternandolo con il latte.
- Dopo possiamo aggiungere gli albumi cercando di non smontare il composto.
- Ora che il composto è pronto prendiamo uno stampo rotondo e lo imburriamo e infariniamo
- Infine mettiamo il composto nello stampo e lo inforniamo per 45 minuti, il forno deve essere sui 170 gradi
- Una volta pronta estraiamo la torta dal forno e lasciamola raffreddare. Per poi essere pronta da servire