

Torta soffice al cioccolato

Preparazione: 50 min

Cottura: 40 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Facile

Ingredienti

Procedimento

Mascarpone	250 g
zucchero	200 g
farina 00	150 g
cacao amaro	50 g
uova intere	4
lievito per dolci	1 bustina

- In una terrina rompiamo le uova e le sbattiamo con la frusta a mano finché risultano ben amalgamate. Aggiungiamo lo zucchero e il mascarpone, mescolando con pazienza fino a ottenere un composto morbido e uniforme.
- Setacciamo la farina insieme al cacao amaro e al lievito. Uniamo le polveri poco alla volta, continuando a lavorare l'impasto finché diviene liscio e senza grumi.
- Prepariamo uno stampo rotondo di 24 centimetri, ungendo le pareti con burro e spolverandole di farina; sul fondo disponiamo un foglio di carta oleata. Versiamo l'impasto e lo livelliamo con cura.
- Poniamo in forno già caldo a 180 gradi e lasciamo cuocere per circa 40 minuti. Verifichiamo la
- Lasciamo raffreddare e, prima di servire, spolveriamo la superficie con un leggero velo di zucchero a velo.