

Torta della nonna Giulia

Preparazione: —	Cottura: 45 min	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	-----------------	-------------	-------------------

Ingredienti

uova	4
zucchero	200 g
farina	200 g
panna	150 ml
olio vegetale	100 ml
cacao amaro	30 g
lievito in polvere per dolci	10 g
vaniglia	7 g
sale	1 pizzico

Procedimento

- Sbattere le uova con lo zucchero e poi aggiungere la panna e mescolare
- Aggiungere l'olio, il lievito, l'aroma di vaniglia e la farina setacciata e mescolare togliendo tutti i grumi,
- Dividere l'impasto in due ciotole e in una parte aggiungere un po' di farina e nell'altra aggiungere il cacao amaro in polvere,
- dopo aver ottenuto due composti omogenei prendere una teglia per la torta e imburrarla e infarinarla
- disporre un po' di impasto bianco e un po' di quello al cacao uno sopra l'altro e continuare così finché non finiscono i due impastil.
- Con uno stuzzicadenti decorare praticando delle righe in superficie e infornare a 175°C per 45 minuti.