

torta del vento

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

Ingredienti

uova	4
fecola	400 g
zucchero	300 g
olio	100 g
marsala	1 bicchiere
cioccolato	
lievito per dolci	1 bustina
cacao amaro	
burro	
zucchero a velo	

Procedimento

- montare uova e zucchero, aggiungere a poco a poco la farina;
- aggiungere olio e marsala e infine il lievito,
- infornare a 180° circa 30/35 minuti.

PER LA CREMA

- sciogliere burro e cioccolato e mischiare con zucchero a velo e cacao.