

## Torta Al Cacao (2)

Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere poi il burro fuso e la farina setacciata. In un'altra terrina montare a neve gli albumi ed unire i 2 composti. Nel contempo riscaldare il latte in un pentolino dove si provveder? a sciogliere il cacao, che non appena raffreddato verr? versato nel composto precedente. Al termine incorporare il lievito, lavorare il tutto e versare in una teglia precedentemente imburrata ed infornare a 180 gradi. Far riposare prima di servire. Servire fredda, con panna o cosparsa di zucchero a velo.

### Ingredienti

150 G Burro (o Margarina)  
175 G Zucchero  
120 G Farina  
150 G Latte  
75 G Cacao  
3 Uova  
1 Bustina Lievito  
Per Servire:  
Panna (o Zucchero A Velo)

### Note

Preparazione: 40 minuti.