

Torta Al Cacao

Sbattere in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungervi gradatamente il burro liquefatto a freddo, il cacao, il latte, la farina, il sale, gli albumi sbattuti a neve e infine il lievito, avendo cura di amalgamarlo bene. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina bianca, passarla subito nel forno caldo e lasciarvela per 30 minuti a temperatura moderata e senza aprire lo sportello.

Ingredienti

300 G Farina
150 G Zucchero
100 G Burro
3 Uova
1 Bicchiere Latte
100 G Cacao
1 Pizzico Sale
1 Bustina Lievito

Note

Preparazione: 45 minuti.