



MUD CAKE

Difficolt: Facile



Ciao a tutte/i,

la mud cake Ã un dolce ideale da utilizzare come base per le torte ricoperte in pasta di zucchero o le torte a piani, in quanto ha una struttura molto compatta, non ha bisogno di essere bagnato, ma nonostante ciÃ² rimane molto soffice e gustoso. PuÃ² essere mangiato anche cosÃ¬ al naturale, o come ho voluto provare io, farcito con la Nutella. Una vera goduria cioccolatosa in tutte le versioni :P

Dosi: dosi per una tortiera di 26cm. di diametro

- burro 125gr.
- cacao in polvere 15gr.
- cioccolato fondente 100gr.
- farina 00 110gr.
- lievito 4gr.
- uova 2
- yougurt naturale 50gr.
- zucchero 125gr.
- arancia la buccia di 1
- Nutella q.b.

- vaniglia i semini di una bacca
- zucchero al velo

Fondere il cioccolato fondente in una ciotola al microonde, oppure a bagnomaria facendo attenzione a non farci andare l'acqua dentro



aggiungere il burro a temperatura ambiente ed amalgamare energicamente per farlo sciogliere completamente



setacciare la farina, il lievito e il cacao



unire al cioccolato fuso la scorza dell'arancia



i semi della vaniglia e lo yogurt



un uovo alla volta, amalgamando bene con una frusta
lo zucchero



infine le farine setacciate girando con una spatola



imburrare e infarinare una teglia e versarvi il composto all'interno livellandolo bene con la spatola



in forno a 170° per circa 40 minuti, sempre prova stecchino



A questo punto, potete gustarvela così - al naturale, magari con una spolverata di zucchero al velo, farcirla e ricoprirla con pasta di zucchero, oppure come nel mio caso farcirla con uno leggero strato di Nutella e una spolverata di zucchero al velo. Poi l'ho decorata con dei simpatici soggetti di Halloween!!!!



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi