



## TORTA AL CACAO 5 MINUTI E IN FORNO!

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutti,

ieri avevo voglia di un dolce goloso per la merenda, ma cercavo qualcosa che si preparasse velocemente! Ideale per una voglia dell'ultimo minuto o per degli ospiti improvvisi! Si prepara veramente in 5 minuti e va subito in forno.

Dosi: dosi per una tortiera di 20cm. di diametro

- cacao amaro 60gr.
- farina 00 200gr.
- latte intero 230ml.
- lievito 1 bustina
- olio di semi 100ml.
- uova intere 2
- zucchero 190gr.
- vanillina

In una ciotola capiente rompere le uova intere e sbatterle leggermente a mano aggiungere il latte, l'olio e la vanillina



poi la farina



lo zucchero  
il cacao



e infine il lievito



mescolare bene il tutto e versare il composto in una teglia imburrata e infarinata  
in forno a 200° per circa 40 minuti, fare sempre la prova stecchino per controllare la cottura.



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)

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