

## MORETTO

### INGREDIENTI:

200 g. di farina  
150 g. di zucchero  
50 g. di cacao amaro  
250 g. di latte  
1 bustina di lievito

### PREPARAZIONE

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti e con una frusta elettrica sbattere fino ad ottenere un impasto liscio. Quindi mettere in forno già caldo a 180°C per 30 minuti circa.

Quando il moretto sarà cotto farlo freddare e tagliarlo a metà, bagnare con acqua e zucchero, quindi fare uno strato di nutella e uno di panna montata. Prima di coprire con l'altra metà bagnare l'interno della torta e rovesciarla sopra la panna facendo attenzione che non si rompa.

Rivestire tutta la torta con panna montata e fare dei decori.