

TORTA AL CIOCCOLATO (Carmen)

INGREDIENTI:

185 g. di burro
2 bustine di vanillina
280 g. di zucchero
3 uova
90 g. di cioccolato fondente sciolto
220 g. di farina
1 bustina di lievito
3 cucchiai di cacao in polvere
185 ml di latte

PREPARAZIONE

Mettere il burro e la vanillina in un grande contenitore e sbattere finché diventa chiaro e spumoso. Gradualmente aggiungere lo zucchero, mescolare bene finché la miscela diventa come una crema. Aggiungere le uova 1 alla volta e poi aggiungere il cioccolato fondente sciolto precedentemente a bagnomaria. Da parte mescolare la polvere di cioccolato, lievito e farina e aggiungere poi il latte a temperatura ambiente. Aggiungere tutto alla miscela di cioccolato, mescolare bene e mettere in una teglia imburrata e infornare ad una temperatura che non superi i 150 °C per 50 – 55 minuti.