

Torta al cacao



Ingredienti

3 tazze e mezza di farina



4 uova



1 tazza e mezza di latte



2 tazze di zucchero



3 bustine di vanillina



350 grammi di burro o di **margarina**



1 tazza di cacao amaro



1 bustina di lievito per dolci



1 tazza di zucchero a velo



3 cucchiaini di caffè



Come si cucina

Rompi le uova e metti il bianco dell'uovo in una scodella e il rosso in un'altra scodella.



Metti un pizzico di sale nella scodella con il bianco delle uova.



Frulla il bianco dell'uovo con lo sbattitore.



E' pronto quando è come nella foto. Si chiama albume montato a neve.



Metti 300 grammi di burro (una confezione grande e un pezzetto, usa la bilancia per pesarlo) in un pentolino.



Accendi il fornello e riscalda il burro a fuoco basso.



Fai riscaldare il forno a una temperatura di 175 gradi.



Nella scodella con i rossi delle uova, aggiungi 2 tazze di zucchero.



Aggiungi 1 bustina di vanillina.



Frulla con lo sbattitore.



Aggiungi il burro sciolto.



Aggiungi una tazza e mezza di latte.



Aggiungi 3 tazze e mezza di farina.



Aggiungi mezza tazza di cacao amaro.



Aggiungi la bustina di lievito.



Mescola tutto con lo sbattitore.



L'impasto è pronto quando è una crema marrone come nella foto.



Aggiungi gli albumi montati a neve.



Mescola con una spatola di silicone.



Mescola facendo dei movimenti con la spatola dal basso verso l'alto.



Quando l'impasto è di nuovo tutto marrone lo puoi versare nella teglia.



Inforna per circa 20 minuti.



Quando la torta è quasi pronta inizia a preparare la glassa da mettere sopra la torta.

Fai sciogliere 50 grammi di burro in un pentolino.



Prendi una scodellina.



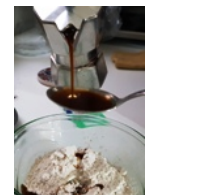
Versa una tazza di zucchero a velo nella scodellina.



Aggiungi il burro sciolto.



Versa 3 cucchiaini di caffè nella scodellina.



Aggiungi una bustina di vanillina.



Aggiungi 3 cucchiaini di cacao.



Mescola tutto con un cucchiaio.



Esci la torta dal forno e versa la glassa sopra la torta.



Spalma la glassa su tutta la torta con un pennello da cucina o con un cucchiaio.



Lascia raffreddare la torta 20 minuti.



La tua torta al cacao è pronta!



Vocabolario

margarina: è simile al burro ma viene fatta con l'olio delle piante