



Torta al cioccolato glassata - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - dolci al cioccolato - cacao amaro

Come misurino usare un vasetto vuoto di yogurt:
1 misurino = 1 vasetto vuoto di yogurt

Ingredienti:

2 misurini di latte
3 " di farina (metà 00 e metà semola di grano duro rimacinato)
2 " di zucchero
1 " di cacao amaro
3 uova
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito

Mischiare gli ingredienti solidi ai liquidi e aggiungere per ultimo il lievito. Preriscaldare il forno (in quello a gas cottura assolutamente al minimo per 30').

Lasciare riposare in forno a fine cottura.

Si può farcire con panna : ½ l.+ 100g. di zucchero a velo.

Per la copertura: fondere 200 g. di cioccolata fondente + 90 g. di burro o margarina + 50 g. di zucchero e una tazzina d'acqua. Avere l'accortezza di lasciare sciogliere lo zucchero in acqua prima di aggiungere gli altri ingredienti, altrimenti rimane allo stato cristallino e sfrigola sotto i denti.

