



Torta nera al mascarpone - [Visualizza sul sito](#)
di rilù

dolce - torte farcite - crema di nocciole

dolce senza uova e senza burro

Ingredienti

per la base:

150g farina, 75g cacao, 150g zucchero, 1 bustina di lievito, latte q.b.

per la crema:

250g mascarpone e crema di nocciole a piacere basta assaggiare

Facciamo la base unendo tutti gli ingredienti solidi e poi unendo il latte in modo graduale fino a raggiungere una consistenza media, nè troppo solida nè troppo liquida. Versiamo in teglia e cuociamo per 30 minuti a 180°.

Una volta cotta e fredda la tagliamo e la farciamo con la crema.

eCucinando.it