



Bimby: Torta al vino - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

70g cacao amaro, 100g vino rosso, 50 g farina, 1 bustina lievito, 200g di burro, 300 zucchero  
Burro + vino + zucchero+ cacao: 7min, 50° vel. 7. riempire del risultato un bicchiere per la farcitura.  
Aggiungere uova+farina+lievito 50° vel 7  
Versare in uno stampo. Infornare a 180/200° (dipende dal forno) per mezz'ora circa (Controllare la  
cottura con lo stuzzicadenti). A cottura ultimata, fare dei fori con una siringa da pasticciere con beccuccio  
lungo e guarnire con la crema prelevata dal boccale.

eCucinando.it