



Torta con casetta di pandizenzero - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto





eCucinando.it



dettaglio:slitta

eCucinando.it



dettaglio:albero di Natale



eCucinando.it



il retro

Torta al cioccolato sormontata dalla casetta di pandizenzero decorata con glassa colorata

Torta al cioccolato:

- 150 g. di latte
- 140 g. di olio di semi
- 280 g. di zucchero
- 250 g. di farina
- 50 g. di cacao amaro
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 vanillina

Pandizenzero:

- 360 g di zucchero di canna
- 110 g zucchero semolato
- 360 g burro
- 2 g cannella
- 10 g zenzero in polvere
- 90 g uova



25 g latte fresco intero
720 g farina
10 g lievito chimico
2 g sale

Glassa:
35 g di albume
200 g di zucchero a velo
5 g succo di limone

Lavorare gli zuccheri col burro e gli aromi. Unire poi le uova a filo e il latte. In ultimo aggiungere la farina setacciata col lievito. Prendere l'impasto con le mani e sistemarlo bene nello stampo. Infornare a 170° per 20 minuti.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it