Torta con cacao

Pubblicato: 19-02-2018 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 gr. farina 00
- 2 uova
- 150 gr. zucchero
- 200 gr. burro o margarina
- ½ bustina di lievito
- un pizzico di sale
- zucchero a velo
- essenza di vaniglia
- cacao

Preparazione:

In una terrina lavorare il burro fino a renderlo cremoso, aggiungere lo zucchero, le uova e qualche goccia di essenza di vaniglia.

Quando il tutto sarà ben montato unire la farina setacciata con il lievito e il sale.

Mettere una parte dell'impasto in una tortiera a bordi alti imburrata e infarinata. Spolverare abbondantemente con il cacao tutta la base, aggiungere una seconda parte dell'impasto e ripetere con il cacao. Coprire con il rimanente impasto.

Infornare a 180° per circa 50 minuti, fare la prova con lo stecchino.

Tolto il dolce dal forno raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.