

Torta al cioccolato di Akira



Autore: Samuè

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 40'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Uova	4
Lievito per dolci	1 bustina
Burro	100 g
Cioccolato fondente	150 g
Zucchero	280 g
Latte	300 ml
Farina	300 g
Cacao amaro	150 g

N.b.: nella ricetta di mamma in realtà il cacao amaro sarebbe solo un cucchiaino, mentre latte e zucchero sarebbero rispettivamente 200g e 200ml. Questa ricetta è nata da un errore.

Step 1: In una ciotola capiente che servirà per l'intera preparazione dell'impasto, cominciare a mixare gli ingredienti partendo dalle uova e dallo zucchero. Nel frattempo, accendete il forno a 180°.

Step 2: Fate sciogliere il burro e il cioccolato in microonde (separatamente). Se non avete il microonde, fate sciogliere il burro in un padellino e il cioccolato a bagno maria.

Step 3: Unite il latte, il cioccolato e il burro all'impasto.

Step 4: Unite il cacao amaro a poco a poco mentre fate amalgamare. Ripetete lo stesso procedimento con la farina. Come ultimo ingrediente, inserite il lievito per dolci.

Step 5: Versate l'impasto in una teglia per torte, (usate carta forno oppure imburrate la teglia, spolverate un po' di farina e scuotete) e infornate in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa. Passato questo tempo controllate la cottura con uno stecchino, ed eventualmente cuocete fino a quando la torta non sarà secca.