

TORTA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

200 gr. burro

200 gr. farina

200 gr. zucchero

4 uova

60 gr. cacao amaro

60 gr. gocce di cioccolato

1 cucchiaino di lievito per dolci

PREPARAZIONE

In una terrina con sponde alte versare zucchero, burro e uova, amalgamare bene, aggiungere farina, cacao, gocce di cioccolato e lievito. Con lo sbattitore ottenere una crema densa. Versare nella teglia e far cuocere per circa 30 minuti in forno preriscaldato a 180 °C