

TORTA PINGUÌ



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- farina (200gr)
- 4 uova
- latte (1ml)
- zucchero
- lievito vanigliato (1gr)
- cacao amaro in polvere (3gr)
- panna montata spray (1ml)
- nutella (250gr)

Come si prepara

Montare le 4 uova, incorporare un ingrediente alla volta: zucchero, olio, cacao, lievito, farina ed infine il latte.

Lavorare il composto e stendere uniformemente l'impasto in una teglia unta con olio.

Ponete lo stampo nel forno a 200° e cuocete per 30 minuti.

Togliete la teglia dal forno, staccate la torta e ponetela a raffreddare.

Successivamente, tagliate la torta a metà e guarnirla facendo uno strato di nutella e sopra uno strato di panna.

Richiudere la torta e spolverare con lo zucchero a velo. Prima di servire in tavola, tenerla in frigo per circa 1 ora.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 4

Tags





bambini, ricetta utente, ricette utenti, torta, torta Pingui

