

TORTA MARMORIZZATA

Ingredienti:

150 gr di farina
100 gr di fecola di patate
150 gr di zucchero
120 gr di burro
1 dl di panna
50 gr di cacao amaro
3 uova
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito x dolci

Preparazione:

Dividete i tuorli dagli albumi

Amalgamate il burro i tuorli, lo zucchero e la vanillina fino a formare un composto molto omogeneo.

Poco alla volta a questo composto aggiungete la farina la fecola, la panna e il lievito.

Dividere l'impasto in due parti uguali in due ciotole diverse.

In una delle due aggiungete il cacao

Montate a neve gli albumi divideteli in due e incorporateli nei due impasti

Imburrate e infarinate una teglia da 24 cm e versate l'impasto alternando i colori x ottenere l'effetto "marmorizzato"

Pre-riscaldate il il forno a 180 gradi e fate cuocere la torta x 40-50 minuti

Potete spolverarla con un po' di zucchero a velo e cacao insieme.

BUON APPETITO!!

