Torta al Burro e Cioccolato

Dolce

Tempo: 180 min



Ingredienti

- 30 g zucchero di canna grezzo 350 g di farina
- 3 cte di lievito in polvere
- 175 g di zucchero
- 150 g di burro
- 125 g di margarina polinsatura
- 4 uova

Preparazione

1. Prendere una teglia rotonda di 20 cm di diametro e foderarla con della carta da forno gi unta. Prendere una ciotola e mescolare, setacciando insieme, farina e lievito. Con un cucchiaio di legno unire e mescolare, per 2-3 minuti, il burro, lo zucchero, la margarina, e le uova. Dividere la pasta che si ottenuta in 2 parti. Far bollire 3 cucchiai di acqua e mescolarvi il cacao; versare il tutto in una delle due ciotole. Mescolare energicamente. Disporre la pasta nella teglia prendendo alternativamente un cucchiaio di pasta normale e uno di quella al cioccolato. Livellare leggermente e, con l'aiuto di uno spiedino, realizzare l'effetto marmo. Infornare e cuocere per 50-55 minuti. La torta deve diventare elastica, dorata e gonfia. Dopo la cottura, con una spatola, staccare la torta dalla teglia e togliere la carta. A questo punto far raffreddare completamente.