



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta con Cioccolato nella Carta

Kağıtta Çikolatalı Kek



1 bicchierino zucchero semolato
2 uova
2 bustine cioccolato (160 gr.)
1 cucchiaino di caffè
Mezzo bicchierino di latte
2,5 bicchierini di farina
3 cucchiai di burro (75 gr.)
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di zucchero a velo
Mezzo cucchiaino lievito in polvere

- # In unaciotola si mettono cioccolato rotti , caffè, latte ed olio vegetale. Si mescola finchè scioglie cioccolato.
- # in questo momento si mescolano bene in un'altra ciotola uova e zucchero semolato finchè diventa bianco .
- # Sopra si aggiungono farina ,cioccolato sciolto, sale, vaniglia e lievito in polvere . Poi si mescolano bene tutti i materiali.
- # Nel vassoio di forno si filano 18 -20 stampi carte di torta . Poi la miscelata preparata si svuota dentro degli stampi.
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 170 gradi circa 20 - 25 minuti.
- # Dopo aver freddate si servirsì.

Nota: Si può usare anche bitter cioccolato insieme con una mancia di noccioline pestate.