



Torta con Cioccolato nella Carta

Kağıtta Çikolatalı Kek



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

In unaciotola si mettono cioccolato rotti , caffè, latte ed olio vegetale. Si mescola finchè scioglie cioccolato.

in questo momento si mescolano benein unaltra 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 servirsi.

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