



## Torta con Caffè

Kahveli Kek



2 uova  
1,5 bicchieri di zucchero  
1 cucchiaiino di caffè  
1,5 bicchierini di latte  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 pacco di cioccolato (80 gr.)  
1 bustina di lievito in polvere  
2 cucchiai di cacao  
2,5 bicchieri di farina

- # Primamente si miscelano bene caffè insieme con latte e si mette ad una parte.
- # In una ciotola profonda si mescolano uova e zucchero.
- # Sopra si aggiungono olio vegetale e miscelata di caffè. Si miscelano di nuovo.
- # Poi si aggiungono la farina setacciata, cacao e lievito in polvere e si mescolano.
- # Poi si aggiunge cioccolato sciolto e si mescola.
- # La miscelata si svuota nello stampo oliato e poi lo stampo di torta si mette nel forno riscaldato a 180 gradi , così si cucinacirca per 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia a freddare . dopo aver freddata si leva dallo stampo e si servirsi.

Nota: Se si mette troppo cacao per farsi scuro il colore di torta, il gusto diventa male.