



Torta con Cioccolato sulla Carta

Kağıtta Çikolatalı Kek



Mezzo tazza di caffè cioccolato
2 uova
Mezzo bicchiere zucchero semolato
Mezzo bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
1,5 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato quadrato senza latte
1 bicchiere burro di colazione

- # Nella ciotola da miscelare si mettono uova e zucchero semolato si miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono yogurt e olio vegetale si miscelano.
- # Si miscelano farina lievito e vaniglia.
- # Dopo si aggiunge cioccolato e si miscela con il cucchiaino.
- # Si riempisse 3/4 delle carte di torta.
- # Si cucina circa per mezz'ora nel forno riscaldato a 170 gradi.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per freddare.
- # In questo momento cioccolato si rompe e si mette dentro di una padella alla sopra si aggiunge burro e si sciolgono sul fuoco basso.
- # Sopra delle torte preparate si mettono con il cucchiaino.
- # Servirsi dopo cioccolato freddato.

Nota: Per non deformare le forme di carte di torte le carte si possono inserire dentro stampo di muffin.