



## Torta con Cacao

Kakaolu Kek



3 uova  
1 bicchiere + 1 tazzina di caffè zucchero  
1 bicchiere di yogurt  
3/4 bicchieri d'olio vegetale  
2 - 3 cucchiai di cacao  
2 bicchieri farina  
1 pacco polvere lievitante  
1 pacco di vaniglia

- # Uova e zucchero si miscelano con miscelato finchè prendono il colore bianco.
- # Sopra si aggiunge olio e yogurt si miscela ancora per un pò.
- # L'ultimemente si mettono gli ingredinetti ; farina, polvere lievitante e vaniglia si mescolano.
- # Dopo aversi una miscela liscia si aggiunge 2 - 3 cucchiai di cacao. Cerca di miscelarsi bene il cacao omogeneo.
- # La miscela si svuota nella pan di torta oliata e farinata.
- # Si mette nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.
- # Dopo di questo tempo di cucinamento si lascia a riposare per 10 minuti e poi si inverte nel piatto da servire e servirsi.

Nota: Durante aggiungere cacao nella miscela deve setacciare come aggiungere la farina.