

TORTA AL CIOCCOLATO

200 gr cioccolato fondente

200 gr zucchero

200 gr burro

100 gr farina

50 gr cacao amaro

4 uova

un pizzico di sale

1/2 bicchiere di latte

un cucchiaino di lievito

In un tegame fondere a fuoco basso il cioccolato col burro e lo zucchero, incorporare le uova e il latte e mescolare, aggiungere il cacao, la farina, il sale e il lievito. Mescolare fino ad ottenere una crema. Versare nella tortiera e infornare a 180° per 20 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo.

Valeria