



Cake al cacao

[Del 26/03/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 250 g di farina, 200 g di burro, 200 g di zucchero, 4 uova, 2 cucchiai di latte, 2 cucchiai di cacao, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaio di succo di limone

Montare il burro morbido con lo zucchero con una frusta elettrica. Incorporare i tuorli d'uovo, uno per volta, senza lavorare troppo. Unire la farina setacciata insieme al lievito, unire latte e succo di limone. Unire ad 1/4 del composto il cacao. Versare in uno stampo imburrato e infarinato una parte del composto giallo, unire la metà del composto al cacao, quindi completare con il composto rimasto. Cuocere in forno caldo a 200 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]