

Oggi è il giorno della ricetta golosa di Antonella!

INGREDIENTI:

- 4 UOVA
- 200 GR. DI ZUCCHERO
- 250 GR. DI MASCARPONE
- 50 GR. DI CACAO AMARO
- 150 GR. DI FARINA
- 1 BUSTINA DI LIEVITO

PROCEDIMENTO

Sbattete bene le uova con lo zucchero, aggiungere il mascarpone, il cacao e infine la farina e la bustina di lievito.

Mettere l'impasto ottenuto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere la torta a 170 gradi per 40- 45 minuti, in base al forno (controllare sempre la cottura con uno stuzzicadenti)

Infine decorare la torta con zucchero a velo.