



Torta marmorizzata



© Flavia Conidi

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dosi per | 8 persone |
| Tempo di preparazione | - |
| Tempo di cottura | - |
| Difficoltà | 1 / 5 |
| Tempo di lievitazione | - |
| Tempo di riposo | - |

Ingredienti

- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- 350 g di farina 00
- 200 g di latte
- Una bustina di lievito per dolci
- 30 g di cacao amaro

Preparazione

Inserisci nel boccale la farfalla e monta 4 uova con 200 g di zucchero **4 Min. Vel. 3.**

Aggiungi 100 g di burro morbido. **1 Min. Vel. 3.**

Aggiungi 350 g di farina. **1 Min. Vel. 3.**

Aggiungi 200 g di latte. **30 Sec. Vel. 3.**

Aggiungi una bustina di lievito. **10 Sec. Vel. 3.**

Versa 3/4 del composto in una teglia da 28 cm.

Aggiungi alla parte rimasta nel boccale 30 g di cacao amaro. **10 Sec. Vel. 5.**

Aggiungi nella teglia. Essendo la parte scura più pesante, ti conviene girarla un pochino con la spatola per dare il famoso effetto marmorizzato alla torta.

Inforna **35-40 Min. 200°.**

Mi divertiva farti vedere anche che cosa succede alle mie torte dopo la “foto ufficiale”. Ecco qui: il ditino di una delle mie bimbe che afferra la torta e inizia il lento sbriciolamento per tutta la cucina... Per dirlo con la terminologia da favola, mi ricorda Pollicino.

