

Torta zebrata

Pubblicato: 17-11-2016 da: Rita Caverzan



Ingredienti:

- 200 gr. farina 00
- 2 uova
- 150 gr. zucchero
- 200 gr. burro o margarina
- ½ bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di polvere di cacao
- sale
- zucchero a velo

Preparazione:

In una terrina lavorare il burro fino a renderlo cremoso, aggiungere lo zucchero e le uova.

Quando il tutto sarà ben montato unire la farina setacciata con il lievito e il sale.

Aggiungere un pò alla volta il bicchiere di latte alternandolo alla farina, l'impasto deve filare quando si alza con un cucchiaino.

Dividere ora l'impasto in due ciottole, in una di queste aggiungere il cacao.

In una tortiera imburata mettere al centro due cucchiaini di impasto bianco, sopra questa mettere due cucchiaini di impasto al cacao, ripetere queste due operazioni fino ad esaurimento dei composti.

Infornare a 180° per circa 50 minuti.

Tolto il dolce dal forno raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.