



## TORTA AL CACAO (in bottiglia)

### OCCORRENTE

- ✓ 1 bottiglia di plastica vuota da 2 litri e un imbuto
- ✓ 210 g di farina
- ✓ 190 g di zucchero
- ✓ 50 g di cacao amaro in polvere
- ✓ 200 g di olio di semi
- ✓ 200 g di latte
- ✓ 2 uova
- ✓ 1 bustina di lievito per dolci
- ✓ 1 bustina vanillina

### PREPARAZIONE

1. Prendi una bottiglia di plastica vuota da 2 litri e inserisci un imbuto
2. Metti dentro le 2 uova, lo zucchero e la vanillina
3. Chiudi la bottiglia e sbattila per una trentina di secondi
4. Rimetti l'imbuto e versa olio e il latte e sbattere ancora
5. Aggiungi la farina, il cacao e il lievito
6. Sbatti almeno per un minuto
7. Versa nella tortiera precedentemente imburrata
8. Metti in forno a 180° per 45 m
9. Lascia raffreddare e, a piacere, spargi lo zucchero a velo

SLURP

E ora buon appetito!!! .