

Ingredienti

30g di cacao in polvere

125g di farina

100g di burro

125g di zucchero

2 uova

4 cucchiai di latte

1 cucchiaino di lievito

sale

100g di biscotti McVitie’s ai Fiocchi d’Avena

zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

Montate con il frullatore le uova in una terrina con un pizzico di sale e lo zucchero finché non otterrete un composto gonfio e spumoso.

Unite il burro fuso, il latte e mescolate piano con la frusta.

Aggiungete poco alla volta la farina setacciata col cacao e il lievito mescolando con attenzione in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo.

Sbriciolate i vostri biscotti McVitie’s ai Fiocchi d’Avena, non riduceteli in farina ma cercate di lasciare dei pezzetti.

Amalgamate nel composto e mescolate bene.

Foderate con la carta forno uno stampo da plumcake e versatevi il composto.

Infornate, nel forno preriscaldato a 180°, per 35 minuti.

Controllate con uno stecchino la cottura e, in caso, lasciatela ancora 5 minuti.

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.

Spolverizzate con un po’ di zucchero a velo e servite.

http://ledeliziedifiorellina84.blogspot.it/2013/03/torta-al-cacao-ai-fiocchi-davena.html