Ingredienti

per la guinnes cake:

birra 200ml

zucchero di canna 180 gr

farina 110g

burro a temperatura ambiente 110g

uova 2

cacao amaro in polvere 50g

bicarbonato 1 cucchiaino

lievito 1 cucchiaino

per la base:

guinnes cake con zucchero di canna

100g di biscotti McVitie’s Original Digestive

50g burro

Preparazione

per la guinnes cake:

In una ciotola lavorare il burro e lo zucchero.

Quando il composto è cremoso unire le uova una alla volta

In un’altra mescolare la farina, il lievito e il bicarbonato.

Mescolare la birra con il cacao quindi versare questo composto nella farina alternandolo con il composto burroso burro.

Cuocere per 40 minuti a 160°C

per la base:

Frullare il burro con i biscotti McVitie’s Original Digestives e riempire la base della teglia pressando l’impasto.

Versare sopra la base l’impasto della Guinness Cake e cuocere in forno.

Decorare la torta con marmellata d’arancia e cioccolato fuso.

http://cookingmanu.blogspot.it/2013/09/guinnes-cake-digestive-biscuits.html