



Torta al cioccolato e Coca Cola

Ingredienti per 8/10 persone

240 g	Farina
250 g	Zucchero
250 ml	Coca Cola
125 ml	Yogurt bianco
n° 1/2	Cucchiaino scarso di sale
n° 1	Cucchiaino di lievito
n° 1/2	Cucchiaino di bicarbonato
200 g	Burro
30 g	Cacao amaro
n° 2	Uova intere

Per la glassa al cacao e Coca Cola

100 g	Burro
40 ml	Coca Cola
n° 3	Cucchiaini di cacao amaro
n° 1	Punta di un cucchiaino di sale
200 g	Zucchero a velo

Preparazione

1. Versare in una terrina la farina, il sale, lo zucchero, il lievito ed il bicarbonato e amalgamare.
2. In un pentolino mettere il burro, la Coca Cola, il cacao e lo yogurt.
3. Portare il composto a bollore sempre girando in modo che non si formino grumi, quindi togliere dal fuoco e versare lentamente, a filo, sul composto di farina girando vigorosamente.
4. Appena il composto è omogeneo unire le due uova intere.
5. Versare nello stampo imburato o coperto con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 35-40 minuti.
6. Fare molta attenzione a non stracuocerla, deve rimanere morbida e quasi cremosa all'interno.

Quando manca poco a fine cottura preparare la glassa

- a. Mettere in un pentolino su fuoco basso burro e Coca Cola, aspettare il bollore e versarvi dentro il cacao ed il sale.
- b. Togliere dal fuoco e girare bene, cominciando ad unire lo zucchero a velo.
- c. Lavorare con una spatola o un cucchiaio finchè sarà liscia e setosa.
- d. Versare la glassa tiepida sulla torta appena esce dal forno.
- e. Far raffreddare e servire.