



Torta all'acqua e cacao

Ingredienti per 10 persone (per stampo 24 cm)

250 g	Acqua
230 g	Farina
160 g	Zucchero
45 g	Olio di semi
20 g	Cacao amaro
n°1	Fiala estratto di vaniglia
n°1	Bustina di lievito per dolci
q.b.	Zucchero a velo per spolverare

Preparazione

1. Unire lo zucchero all'acqua (a temperatura ambiente) e mescolare con un cucchiaino per farlo sciogliere.
2. Aggiungere l'olio e l'estratto di vaniglia e mescolare leggermente.
3. In una ciotola a parte unire la farina setacciata al lievito e al cacao amaro, mescolare leggermente e poi unire gli ingredienti liquidi.
4. Mescolare il tutto con un cucchiaino o una frusta a mano, ottenendo un composto liscio e senza grumi.
5. Versare il composto in una teglia da 24 cm di diametro, rivestita con della carta forno, ed infornare il dolce in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.
6. A fine cottura spegnere il forno e lasciarvi la torta ancora qualche minuto, prima di aprire la porta. Poi estrarre la torta e lasciarla raffreddare completamente prima di sfornarla.
7. La torta all'acqua sporca è pronta, potete servirla con una spolverata di zucchero a velo.