

CANNAMELA

Torta marmorizzata al cacao e semi di papavero



Ingredienti

- 200g burro
- 200g zucchero
- 20g cacao
- 2 cucchiaini Semi di papavero
- 5 uova
- 200g farina
- 30g fecola di patate
- 1 bustina lievito
- 2 pizzichi sale
- 90g latte
- 1 bustina vanillina
- Ingredienti per decorazione:
- zucchero a velo



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
367*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una ciotola montare il burro con la metà dello zucchero. Aromatizzare con la vanillina.
- 2** In un altro recipiente montare le uova con lo zucchero rimasto.
- 3** Senza smettere di mescolare, unire i due composti versando la battuta di uova sul burro.
- 4** Incorporare anche la farina setacciata con il lievito, la fecola ed il sale.
- 5** Completare aggiungendo 6 cucchiaini di latte. Mescolare e prelevare 4 cucchiaini di impasto al quale aggiungere il cacao setacciato, il latte rimasto e il papavero in semi CANNAMELA.
- 6** Versare l'impasto giallo nello stampo di Ø 22 cm, unto e infarinato.
- 7** Distribuire in superficie il composto al cacao e papavero in semi CANNAMELA.
- 8** Con l'aiuto di una forchetta mescolare poco i due impasti al fine di creare l'effetto marmorizzato.
- 9** Infornare a 175° per 45 min.
- 10** Quando il dolce sarà cotto, sformare e sformare sulla gratella a raffreddare.
- 11** Decorazione: spolverizzare la superficie con lo zucchero a velo.