

TORTA “CIOCCOLATOSA” (VERSIONE ARCOBALENO)

di Antonio Cambria- I D

INGREDIENTI

250 gr di farina 00

250 gr di zucchero

170 gr di burro

3 Uova

100 gr di latte

50 gr di cacao amaro

1 bustina di lievito per dolci

Confettini colorati per decorare



PROCEDIMENTO

In una ciotola rompere le uova, poi unire lo zucchero e frullare insieme. Aggiungere il burro e il latte e amalgamare bene.



Unire al composto la farina, il lievito e il cacao, frullare per qualche secondo e poi continuare a mescolare per eliminare tutti i grumi.



Versare il composto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 45 minuti.



A cottura ultimata lasciare raffreddare, poi sistemare la torta su un piatto e decorare con tantissimi confettini colorati e un po' di zucchero a velo (che io ho ottenuto frullando lo zucchero semolato).

Ecco pronta la versione arcobaleno della mia torta cioccolatosa!



ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

- La farina 00 è ricavata dalla macinatura dei semi di grano tenero ed è un derivato di lavorazione dei cereali. È dunque un alimento di origine vegetale.
- Lo zucchero che ho usato è quello bianco, estratto dalla barbabietola da zucchero.
- Il burro è un alimento di origine animale, ottenuto dal siero del latte di vacca.
- Le uova che ho utilizzato sono quelle di gallina (alimento di origine animale).
- Il latte che ho utilizzato è quello vaccino ed è un alimento di origine animale.
- Il cacao deriva dai semi dei frutti della pianta di cacao, quindi è un alimento di origine vegetale.
- Il lievito che ho usato è un lievito chimico, un agente lievitante secco formato da una base e da un acido deboli. La reazione acido- base fa aumentare di volume l'impasto.