

KLASSEN TIME KAGE (LA TORTA DI CLASSE)

Tempo Preparazione: 20 minuti

Tempo Cottura: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti:

250 grammi di burro
350 grammi di zucchero
4 uova
500 grammi di farina
1 bustina lievito per dolci vanigliato
5 cucchiaini di cacao in polvere
300 ml latte

Procedimento:

Montate molto bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungete lentamente il burro precedentemente fuso e fatelo assorbire bene al composto. Unite poco alla volta la farina setacciata con il lievito e il cacao, amalgamando bene ad ogni aggiunta. Infine versate lentamente il latte leggermente intiepidito.

Imburrate e infarinate una teglia da torta (25-30 cm), e versate l'impasto.
Cuocere a 170° gradi forno statico per 60 minuti.

