

Torta latticello burro e cacao

165 gr. di farina 00
85 gr. di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino da caffè di bicarbonato e 1 di cremor tartaro
250 gr. di zucchero
250 ml. di latticello
2 uova
125 gr. di burro

Si mischiano farina, cacao, bicarbonato, cremor tartaro e zucchero, poi si aggiunge il burro morbido, le uova leggermente sbattute, il latticello.
Si cuoce circa 40/45 minuti in forno a 180 gradi.

