

Torte dell'Irma

Pratiche e buone ... e soprattutto facile da fare

Torta di pane

Ingredienti:

Pane grattugiato 200 g Amaretti 200 g
Cioccolato fondente 100 g Zucchero 200 g
lievito per dolci 1 bustina panna liquida $\frac{1}{4}$
Uova intere 4 liquore all'Anice 1 bicchierino

Preparazione:

Tritare gli amaretti e mescolare bene a tutti gli altri ingredienti e porre nella teglia da forno.

Cuocere a 180° per un'ora circa

Torta di Cacao

Ingredienti:

Farina 250 g cacao 100 g Zucchero 300 g
lievito per dolci 1 bustina (x $\frac{1}{2}$ kg) Latte $\frac{1}{2}$
la buccia di un limone grattugiata

Preparazione:

Mescolare bene a tutti gli ingredienti e porre nella teglia da forno.

Cuocere a 180° per 40 minuti circa

N.B. (fare la prova stecchino)

