

Torta del "Buongiorno"

Ingredienti (x6 persone)

Impasto Bianco

- 125g farina
- 50g fecola
- 80g zucchero
- 45g olio di semi di girasole
- 100ml latte scremato
- 1 uovo
- 10g lievito in polvere
- essenza di vaniglia

Impasto al cacao

- 100g farina
- 60g cacao
- 120g zucchero
- 45g olio di semi di girasole
- 100ml latte scremato
- 1 uovo
- 10g lievito in polvere



Esecuzione

In una scodella versate tutti gli ingredienti dell'imasto alla vaniglia e mescolate bene con una frusta. Procedete allo stesso modo per l'imasto al cacao. Foderate uno stampo da 26cm di carta forno e versate a cucchiaiate le due creme alternandole. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30/35 minuti.