

## **MUD CAKE**

*Difficoltà: facile*

*Tempi di preparazione: 20 minuti più un'ora di cottura*

Questa è la classica torta al cioccolato che adoro usare quando faccio le torte decorate con la pasta di zucchero perché ha una consistenza molto compatta quindi si presta a sostenere decorazioni relativamente pesanti. E' molto golosa, buona da mangiare anche semplice senza farciture ma con un po' di panna vicina diventa eccezionale.

### **Ingredienti**

- 440 g di zucchero
- 250 g di burro
- 200 ml di latte
- 150 g di cioccolato fondente
- 300 g di farina 00
- 2 uova
- una bustina di lievito per dolci

### **Procedimento**

Accendere il forno a 160 gradi. In un recipiente abbastanza capiente mettere il burro, il latte ed il cioccolato a pezzetti ed intiepidire in modo da far sciogliere completamente tutti gli ingredienti stando attenti a non portare ad ebollizione il composto (questa operazione può essere fatta a bagnomaria oppure al microonde), questo composto risulterà liscio ed omogeneo, mentre attendiamo che questo composto si intiepidisca montare le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina ed il lievito setacciati al composto con il cioccolato, poi unire le uova montate. Versare il composto in una tortiera precedentemente rivestita con carta forno e cuocere per circa un'ora. Una volta sfornata attendere che si raffreddi prima di toglierla dallo stampo.