



Torta 5 per cartoonito

## Ingredienti

350 gr. Cioccolato 220 gr. olio di semi 9 uova 300 gr. zucchero dicanna 200 gr. farina 1 bustina di lievito vanigliato 1 cucchiaio di miele nocciole a pezzetti

## Procedimento

Taglio a pezzetti il cioccolato (noi abbiamo usato i cioccolatini di pasqua ...) e lo faccio sciogliere con un goccio di latte al microonde per due minuti e intanto che raffredda Montiamo i rossi con lo zucchero, aggiungo l'olio il miele ed il cioccolato , la farina ed il lievito setacciati e per ultimo le chiare montate a neve ,e poi in forno per 45 minuti a 180° i biscotti sono di pasta frolla , uova farina burro zucchero e lievito , maschio in una terrina zucchero farina un pizzico di sale lievito un cucchiaino e aggiungo un uovo sbattuto , aggiungo il burro a pezzi e formò una palla che riposa in frigo per un ora poi stendo col mattarello e firmo le figure , in forno per 10 minuti



Andrea Falocchi