

Torta soffice al caffè



Ingredienti:

- 3 uova
- 300g di zucchero
- 150ml di caffè ristretto
- 200g di burro fuso
- 320g di farina
- 1 bustina (16g) di lievito per dolci



Procedimento:

In una ciotola rompiamo le uova e frulliamo con uno sbattitore elettrico. Ora aggiungiamo gli altri ingredienti uno alla volta e frulliamo per incorporarli al composto prima di aggiungere il successivo. Aggiungiamo lo zucchero Suicrà, il caffè, il burro fuso, e incorporiamo la farina poca per volta. Infine aggiungiamo il lievito per dolci. Mescoliamo bene ed ecco pronto l'impasto per la torta soffice al caffè. Prendiamo una tortiera apribile del diametro di 24 cm, ricoperta di carta forno sul fondo e sui bordi, versiamo l'impasto e livelliamo con una spatola. Inforniamo a 180° per 40 minuti, usando il forno statico.

Decoriamo la torta spolverando lo zucchero a velo Suicrà.

Buona primavera