Tortini al cacao amaro

Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiai di rum
- 170g zucchero a velo
- 1 albume
- 1 limone

Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l’olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il

lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.
Infornate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.
Per la finitura prendere lo zucchero a velo, un albume e qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.