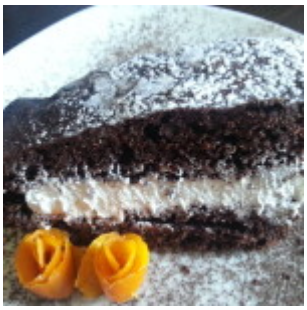
Fetta al Latte

Maxi Fetta al Latte per una colazione in famiglia

Un dolce semplice da preparare, buono e da proporre a tutte le ore, per grandi e piccini.

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 150g zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 1 pizzico di sale
- 100g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito
- 200 ml panna montata
- 30g di miele
- zucchero a velo q.b.



PREPARAZIONE

Mettere in una terrina le uova intere con lo zucchero e montarli con una frusta. Aggiungere a questo punto un pizzico di sale, il latte e l’olio e riprendere a mescolare; dopodiché aggiungere il cacao in polvere, la farina e il lievito e amalgamare bene il tutto. A questo punto versare il composto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata ed infornare a forno già caldo per 30 minuti a 180°.

Una volta sfornata far raffreddare su una griglia, nel frattempo montare la panna ed aggiungere il miele solamente quando la stessa sarà ben montata.

Tagliare a metà la torta, farcirla e decorarla con una spolverata di zucchero a velo.