

Dolce variegato



Ingredienti per 6 persone:

75g di cioccolato a pezzi
175g di burro
175g di zucchero di canna
3 uova sbattute
175g di farina
2 cucchiaini di latte



Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°C. imburrate uno stampo per dolci da circa 1 kg.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto. Lasciate raffreddare.

Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero di canna fino a ottenere un impasto soffice. Versate a poco a poco le uova sbattute. Aggiungete la farina, versate il latte e mescolate il tutto.

Trasferite metà dell'impasto chiaro in un'altra ciotola. In una delle due versate il cioccolato fuso.

Versate nello stampo l'impasto chiaro e successivamente quello al cioccolato.

Con un cucchiaino disegnate delle onde attraverso i due tipi di impasto, in modo da creare l'effetto marmorizzato.

Infornate per 50-60 min, fino a che il dolce risulti cotto. Lasciate raffreddare nello stampo per 5 min, quindi servitelo tiepido.