

Torta morbida con glassa al cioccolato



Se avete vogliadi una **torta morbida e soffice** ma che sia anche golosa, questa è quella che ci vuole: **Torta morbida con glassa al cioccolato.**

E' anche un'ottima idea per consumare il **cioccolato** delle **uova di Pasqua** rimaste oppure per fare una **torta golosa in meno di 10 minuti di preparazione.**

Ingredienti:

- 180 ml panna da montare non zuccherata;
 - 180 gr. di zucchero;
 - 180 gr. di farina 00;
 - 3 uova;
 - una bustina di lievito vanigliato;
- 200 gr di cioccolato a latte (anche fondente andrà bene).

La procedura è piuttosto semplice. Io ho frullato **uova** e **zucchero** per quasi 10 minuti in modo da ottenere un composto spumoso. A parte ho montato la **panna** e l'ho aggiunta alle uova. A questo punto ho aggiunto un cucchiaino alla volta la farina e mescolato dal basso verso l'alto facendo attenzione a non smontare il composto. Infine vi ho mescolato il lievito ed infornato per 30 minuti a 180 gradi in forno preriscaldato, gli ultimi 10 minuti ho usato il forno ventilato.

Una volta pronta, ho lasciato raffreddare un poco, ho sciolto intanto al microonde una tavoletta di cioccolato e l'ho spalmato su tutta la superficie della torta. L'altra **tavoletta di cioccolato** l'ho tagliata a cubetti e li ho sparsi su tutto il cioccolato spalmato.

Ecco fatto, in poco tempo pronta una **torta morbida e soffice con glassa al cioccolato**. Buona e veloce da preparare.

Buon appetito!

Martina