



## Torta al cioccolato nel frullatore



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta di torta al cioccolato impastata nel frullatore

Torta al cioccolato con copertura al cioccolato, facile da preparare: basta un frullatore e pochi minuti!

|              |        |
|--------------|--------|
| Preparazione | 10 min |
| Cottura      | 40 min |
| Tempo totale | 50 min |

Portata: Dessert, Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: base per dolci, ciambella, cioccolata, colazione

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

## Ingredienti

### Per la torta

- 1 tazza latte
- 3 uova
- 4 cucchiaini margarina
- 2 tazze zucchero
- 1 tazza cacao in polvere
- 2 tazze farina
- 1 bustina lievito per dolci

### Per la copertura

- 1 tazza zucchero
- 3 cucchiaini maizena
- 4 cucchiaini cacao in polvere
- 1 tazza acqua
- 3 cucchiaini burro
- 1 bustina vanillina oppure una fialetta di aroma alla vaniglia

## Istruzioni

### Per la torta

1. Inserire nel frullatore tutti gli ingredienti, escluso il lievito, e frullare per 2-3 minuti



2. Aggiungere il lievito e frullare per altri 15 secondi
3. Versare l'impasto in uno stampo rotondo, precedentemente imburrato ed infarinato
4. Cuocere per 40 minuti a 180°

### Per la copertura

1. Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e riscaldare a fuoco lento fino a quando il composto non si sarà addensato



2. Versare e distribuire sulla torta



[Read More](#)

---