

Blat umed de cacao (the best!)



Sursa acestui blat umed de cacao este site-ul sunshineskitchen.com, iar blatul l-am folosit pentru a face acest tort.

Ingrediente

Pentru o forma cu diametrul de 24 cm avem nevoie de:

- 160 grame unt moale
- 285 grame zahar tos
- 2 lingurite extract vanilie
- 5 oua (la temperatura camerei)
- 240 grame faina
- $\frac{1}{4}$ lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 55 grame cacao
- 250 ml lapte + 1 lingurita otet
- Un praf de sare

Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius.

Tapetam fundul formei cu hartie de copt , iar peretii formei

se ung cu unt si se tapeteaza cu cacao.



Intr-un bol, amestecam faina, cacaua, praful de copt, bicarbonatul de sodiu si sarea.

Laptele se amesteca cu otetul si-l lasam deoparte cateva minute pentru a interactiona.



Intr-un vas, mixam untul cu zaharul pana devine cremos.





Adaugam treptat ouale, omogenizand bine dupa fiecare.



Adaugam vanilia, apoi incepem sa adaugam ingredientele uscate si laptele, alternativ.



Intotdeauna se incepe cu amestecul de faina si se termina tot



cu adaos de faina.

Turnam compozitia in forna si coacem 40-45 de minute, sau pana



scobitoarea iese curata.

Dupa ce se coace, se lasa in tava 10 minute sa se raceasca, apoi il scoatem pe un gratar si-l lasam sa se raceasca complet (este mai bine sa-l pregatiti cu o zi inainte de montarea



tortului).

Blatul se taie in 3 foi egale. Se poate prepara si cu cateva zile in avans si se pastreaza in folie film la frigider.

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]