

Il cake dell'anniversario - Eleonora

200 g di zucchero (erano 300 ma ho diminuito col tempo)

2 uova

100 g d'olio di semi

200 g di farina

100 g di latte

50 g di cacao

1 cucchiaino di bicarbonato

mezza bustina di lievito paneangeli

un pizzico di sale

150 g d'acqua bollente

Mescolare tutti gli ingredienti, senza montare nulla, ma senza far grumi, aggiungendo per ultimo l'acqua bollente, si deve ottenere un impasto della consistenza di una cioccolata calda cuocere in forno già caldo per 45 min o fino a quando il dolce non risulti elastico al tatto, nel mio forno cuocio a 200 gradi
Sformare fredda.

Questa dose va bene per una teglia senza buco da 24, la puoi farcire di marmellata e coprire di panna, anche montata con qualche goccia di colorante ROSSO, così viene rosa oppure usi quella bella glassa rosa della cameo.
difficoltà.