

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### CRAZY CAKE

#### Ingredienti

180 gr di farina 00

200 gr di zucchero

30 gr di cacao amaro

1 cucchiaino di bicarbonato 250 ml di acqua

80 ml di olio di semi di mais/girasole

1 cucchiaio di aceto bianco

Zucchero vanigliato per decorare



#### Preparazione:

Mettere in un colino tutti gli ingredienti in polvere (farina, bicarbonato, cacao amaro) e setacciarli all'interno di una ciotola. Unire lo zucchero, l'acqua, l'olio e per ultimo l'aceto, poi mescolare così da ottenere un composto omogeneo e liscio. Ungere una tortiera di 24 cm di diametro, versare l'impasto al suo interno. Infornare nel forno precedentemente riscaldato a 180° per 30 minuti. Sfnare la torta e lasciarla raffreddare completamente, poi cospargerla con lo zucchero a velo vanigliato.