

# Torta bianco nera



## TORTA BIANCONERA

4 uova intere  
250gr di zucchero  
250ml di latte intero  
200ml di olio di semi di mais  
1 lievito per dolci  
2 bustine di vanillina  
300gr di farina 00  
2 cucchiaini di cacao amaro

### PROCEDIMENTO

sbattere bene le uova con lo zucchero mettere la farina, il lievito il latte e l'olio. amalgamare bene tutte gli ingredienti dividere l'impasto in due e in metta' mettere il cacao.

imburrare e mettere la farina nel tegame, prendere un mestolo e mettere un po' di impasto bianco e un po' nero e cosi via fino ad esaurimento del composto.

coprire con il magic cooker e mettere sul fuoco a fiamma bassissima per 60' circa controllare dopo 40' e asciugare di tanto in tanto il coperchio.

BUON APPETITO

– con [Coperchio Magico](#).