

LA TORTA DI COMPLEANNO AL CIOCCOLATO DI FALKY



Evviva, è il compleanno di Falky!
E cosa non può mancare a una festa di
compleanno? **UNA TORTA!** Con questa
semplice ricetta, tu e la tua famiglia potrete
preparare e gustare la Torta al cioccolato di
compleanno di Falky anche a casa.

LA TORTA DI COMPLEANNO AL CIOCCOLATO DI FALKY

COSA TI SERVE

Per la torta:

250 g di burro morbido
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
5 uova
350 g di farina
60 g di cacao amaro
in polvere
1 bustina di lievito per dolci
250 ml di latte
200 g di gocce di cioccolato

Per decorare:

Glassa al cioccolato
Confetti di cioccolato colorati

E naturalmente:

I Cake Topper di Falky!

Preparazione: 25 minuti

Vrijeme pečenja: 30–35 minuti

Porzioni: ca. 12

Difficoltà: Facile

PRONTI, PARTENZA... SI INFORNA!

1. Con l'aiuto di un adulto, preriscalda il forno a 180 °C in modalità statica e rivesti una teglia con carta da forno.
2. Metti il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una ciotola capiente e mescola fino a ottenere un composto bello cremoso.
3. Aggiungi le uova una alla volta, mescolando bene dopo ogni uovo.
4. In una seconda ciotola mescola la farina, il cacao e il lievito. Aggiungi poco alla volta il composto e il latte all'impasto e mescola bene il tutto.
5. Alla fine, incorpora delicatamente le gocce di cioccolato nell'impasto.
6. Distribuisci l'impasto in modo uniforme sulla teglia. Ora serve l'aiuto di un adulto: cuoci la torta per circa 30–35 minuti e poi lasciala raffreddare completamente.
7. Quando la torta si è completamente raffreddata, ricoprila con la glassa al cioccolato – e ora libera la fantasia! Decora la torta di compleanno di Falky con tanti confetti di cioccolato colorati.
8. Ta-daa – la tua torta di compleanno di Falky è pronta!

UN CONSIGLIO:
RENDI LA TUA TORTA
ANCORA PIÙ SPECIALE CON
I FALKY CAKE TOPPERS!

SCARICALI QUI:

