

TORTA ALLA GUINNESS



tratta da www.irlandaonline.com

La **Torta alla Guinness** è diventato un passatempo nazionale, oramai tutti si dilettono a realizzare questo dolce. L'ingrediente principale è la **birra Guinness**. La famosa Stout o nera irlandese ha preso negli anni sempre più piede in cucina, utilizzata nella preparazione sia di carni che di dolci.

Ingredienti:

- 330 gr. di zucchero bruno
- 4 uova
- 110 gr. di cacao
- 400 ml. di birra scura
- 225 gr. di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 cucchiaini di bicarbonato

Preparazione:

- Preriscaldare il forno a 180°
- In una terrina preparare 4 uova sbattute.
- Separatamente ammorbidire il burro con lo zucchero bruno.
- Unire burro e zucchero e le 4 uova già sbattute.
- In una terza terrina unire il cacao con la birra scura e amalgamare il tutto.
- Unire poco alla volta la farina (con il lievito e il bicarbonato) e la birra (con il cacao) nella terrina che contiene il burro (con lo zucchero e le uova).
- Mettere il composto in una teglia da 24 cm e cuocere per 1 ora/ 1 ora e un quarto

La torta si potrebbe anche gustare aggiungendovi uno zabaione fatto con del buon whiskey irlandese.