



Cake al cioccolato e vino rosso

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 10 Min.
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

- 200 g di burro, morbido
- 200 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 100 ml di vino rosso
- 200 g di farina bianca
- 2 CT di lievito in polvere
- 1 pizzico di cannella, macinata
- ½ CT di cacao in polvere
- 60 g di granulato di cioccolato
- 80 g di cubetti di cioccolato

Rivestire la teglia per cake con carta da forno o imburrrarla.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Sbattere burro, zucchero e sale fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere il vino rosso.

Mescolare farina, lievito in polvere, cannella e cacao in polvere e amalgamarli con granulato e cubetti di cioccolato.

Versare l'impasto nello stampo preparato. Trasferire la teglia per cake sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 1 Ore 10 Min.

Lasciar raffreddare leggermente il dolce, toglierlo dalla teglia, quindi farlo raffreddare completamente.





Accessori

Griglia

Teglia per cake lunga 25-28 cm

