

Mississippi cake

 **Ca. 20 min. + ca. 65 min. di cottura**

Per uno stampo per cake da ca. 30 cm foderato con carta da forno

175 g	di burro morbido	Impasto: in una ciotola lavorare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire un uovo alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Sciogliere il caffè in polvere nell'acqua e amalgamarlo al composto.
250 g	di zucchero	
1 c.no	di zucchero vanigliato	
1	presa di sale	
4	uova	
2 c.	di caffè solubile	
2 c.	di acqua calda	
250 g	di farina	Mescolare la farina con tutto il resto degli ingredienti fino al lievito in polvere incluso e incorporare all'impasto. Versare metà dell'impasto nello stampo preparato in precedenza. Disporre 2 bastoncini di cioccolato uno dietro l'altro sul composto, premendo leggermente i 2 bastoncini al centro. Coprire con l'impasto restante.
50 g	di cacao in polvere	
50 g	di cioccolato in polvere	
1 c.no	di lievito in polvere	
6	bastoncini di cioccolato	
	(ad es. Branche, da ca. 23 g l'una)	

Cuocere per ca. 65 min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180°C. Sfornare, lasciar leggermente intiepidire, togliere dallo stampo e mettere a raffreddare su una griglia.

Conservazione: avvolto nella pellicola in frigorifero ca. 3 giorni
Un pezzo (1/4): 286 kcal, grassi 15 g, carboidrati 34 g, proteine 5 g



Suggerimento

Per evitare che le barrette di cioccolato affondino nella torta, assicuratevi che il loro peso non superi quello indicato.

