

Torta Coca-Cola



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **6**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-coca-cola>

Preparación

Engrasar y enharinar un molde de 22x33 cm. y reservar. En un tazón grande, combine la harina y el azúcar. En una cacerola combinar el cacao, la Coca-Cola, la manteca y los malvaviscos, llevar a ebullición. Combine la mezcla hervida con la mezcla de harina y azúcar. En un tazón aparte, mezcle los huevos, la manteca, el bicarbonato de sodio y la vainilla, añadir a la primera mezcla. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear a 175°C durante unos 35 minutos o hasta que esté hecho. Para el frosting: En una cacerola, llevar la manteca, el cacao y la Coca-Cola a ebullición. Agregar el azúcar y mezclar bien. Agrégue las nueces. Vierta sobre el pastel mientras la torta y el frosting todavía estén calientes.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 2 taza/s Azúcar
- 3 cucharada/s Cacao
- 1 taza/s Coca Cola
- 1 taza/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Malvaviscos
- 2 cc. Huevos batidos
- 1/2 taza/s Suero
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- Para el frosting: 1/2 taza/s Manteca
- 1 cucharada/s Cacao
- 6 cucharada/s Coca Cola
- 1 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 taza/s Nueces picadas

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Postre, Dulces

