

του Γιώτη Νέγκοντρου

**ΥΛΙΚΑ**

- 920 γρ. βούτυρο
- 900 γρ. ζάχαρη άχνη
- 12 αυγά
- 1.050 γρ. αλεύρι
- 30 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 60 γρ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ, το βούτυρο με την ζάχαρη, στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά και στο τέλος το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Κατόπιν, στο ένα τρίτο της ζύμης ανακατεύουμε το κακάο μαζί με λίγο γάλα. Τέλος, βάζουμε σε φόρμες κέικ και ψήνουμε στους 180ο C για 40 λεπτά.



τούρτα το πέταγμα των μαγισσών