

Torta al cioccolato senza uova



Chi l'ha detto che senza uova i dolci non si possono fare? Dopo l'esperimento della [torta vegana al cioccolato](#), oggi vi proponiamo una torta al cioccolato senza uova, soffice, leggera e profumata. Ottima per la prima colazione o per una gustosa merenda.

Ecco a voi la ricetta.

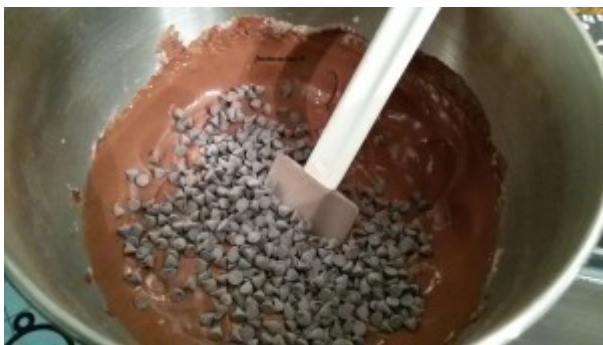
Ingredienti

250 g di farina
75 g di cacao amaro in polvere
70 g di zucchero di canna
50 g di olio di semi di arachide
400 g di latte
1 bustina di lievito
gocce di cioccolato qb

Per prima cosa setacciare la farina, il cacao e il lievito. Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare bene.



Aggiungere il latte e l'olio e impastare a mano o con un'impastatrice con gancio a foglia, sciogliendo tutti i grumi. Se l'impasto non è liscio, frullare qualche secondo con un minipimmer, ruotando delicatamente in senso orario. Non alzare ed abbassare il minipimmer altrimenti l'impasto prende aria. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare delicatamente.



Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25/30 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, fare la prova dello stecchino.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)