

# Torta stracciatella



La torta stracciatella è una torta soffice e leggera, perfetta per la prima colazione, ma anche per una gustosa merenda.

## Ingredienti

3 uova

100 g di zucchero di canna

400 g di farina 00

400 g di yogurt magro

1 bustina di lievito

90 g di olio di semi di arachide

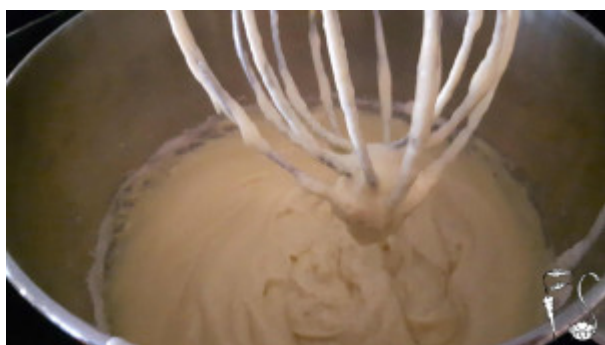
200 g di cioccolato fondente

Con l'aiuto di una planetaria montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



Abbassare la velocità ma sempre mescolando aggiungere l'olio, e piano piano un cucchiaio di farina setacciata

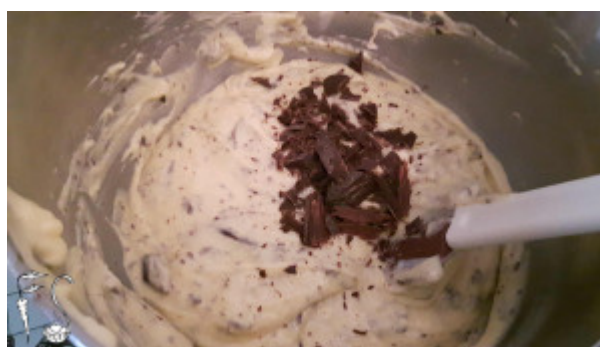
con il lievito e uno di yogurt, fino ad esaurimento degli ingredienti.



Il composto risulterà morbido ma non liquido.

Tagliare il cioccolato fondente a scaglie e aggiungerlo al composto.

Amalgamare delicatamente mescolando dal basso verso l'alto.



Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta da forno e cuocere a 175° in forno ventilato per circa 40 minuti.



Attenzione fare sempre la prova dello stecchino, se uscirà asciutto la torta è pronta.  
Sfornare e lasciar raffreddare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)