

Torta vegana al cioccolato



Questa ricetta è una rivisitazione della [Torta all'acqua al cioccolato](#) di Giallo Zafferano, una torta vegana al cioccolato, senza latte, senza burro e senza uova.

La nostra versione prevede l'utilizzo della farina integrale e dello zucchero di canna integrale in quantità molto più ridotta della ricetta originale.

Il risultato è una torta soffice, gustosa e soprattutto leggera. Ottima per la prima colazione e per iniziare la giornata con una carica in più.

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente

350 g di acqua

225 g di farina (125 bianca 00, 100 integrale)

60/80 g zucchero di canna integrale

1 bustina di lievito

80 g olio di semi di arachide

Per prima cosa mettere l'acqua in un pentolino e non appena inizia a scaldare, ma prima che inizi a bollire, aggiungere lo zucchero e mescolare.

Spegnere la fiamma e continuare a mescolare per sciogliere tutto lo zucchero.

Aggiungere il cioccolato fondente precedentemente

tagliato in piccoli pezzi e mescolare fino al completo



scioglimento.

Tenere da parte e lasciar raffreddare.

Setacciare la farina bianca con il lievito poi aggiungere la farina integrale. Versare la cioccolata a filo mescolando con la frusta, aggiungere l'olio e continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto cremoso ed omogeneo. Se necessario utilizzare un frullatore ad immersione per togliere eventuali grumi anche se, per la presenza della farina integrale, non possono essere eliminati del tutto.

Versare il composto in una teglia precedentemente coperta con carta da forno.



Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25 minuti. Prima di sfornare fare la prova dello stecchino, se risulterà asciutto sfornare la torta e lasciarla raffreddare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)