OLIO CUORE

Torta al cioccolato senza burro

Ingredienti

- 150 g cioccolato fondente extra
- 50 g zucchero
- 1 uovo
- 4 g lievito
- 1 pizzico sale
- 30 g di **Olio di Mais Cuore**
- 2 tuorli
- 60 g farina
- scorzetta grattugiata di ½ arancia

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 283 Kcal**
- **Grassi: 16.5 g**

Preparazione

- Su un bagnomaria o nel microonde sciogliere il cioccolato tritato, poi unire l’**Olio di Mais Cuore** sbattendo leggermente.

- Montare i tuorli e l’uovo con lo zucchero.

- Alla battuta incorporare il composto di cioccolato fuso e freddo.

- Aromatizzare con la scorzetta grattugiata dell’arancia.

- Setacciare sulla massa la farina con il lievito e il sale, unire 2 cucchiai di acqua, poi versare l’impasto in uno stampo di Ø 16 cm, unto e infarinato.

- Porre in forno preriscaldato a 170° per 20 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornare e sformare sulla grata per dolci e attendere che si raffreddi.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico