

TORTA FONDENTE

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti + 30 di cottura

INGREDIENTI:

- 300 gr di cioccolato fondente
- 40 gr di fecola di patate
- 30 gr di amido di mais
- 40 gr di farina di riso
- 125 ml di sciroppo di riso (o 100 gr di zucchero integrale di canna)
- 100 gr di margarina vegetale
- 1 yogurt di soia al naturale
- 1 cucchiaio di semi di lino
- 3 cucchiaini di acqua
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaio di aceto di mele

per la glassa

- 100 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di marmellata (io ho usato quella di pesca)
-

PREPARAZIONE

Metti in bicchiere i semi di lino con l' acqua e lascia riposare per una mezz' oretta.

Accendi il forno a 180° funzione statica.

Fai sciogliere il cioccolato con la margarina a bagno maria o al microonde poi sempre mescolando aggiungi le farine. Poi aggiungi lo sciroppo di riso e l' acqua gelatinosa che si è formata dall' ammollo dei semi di lino: i semi non metterli!

Mescola bene poi per ultimo aggiungi gli agenti lievitanti: il bicarbonato e l' aceto.

Versa in teglia da 20 cm e inforna per 30 / 35 minuti.

Prepara la glassa: fai fondere a bagno maria il cioccolato e poi aggiungi la marmellata. Servi tiepida sulla torta.

Permalink: <https://veghissimo.wordpress.com/2015/01/30/torta-fondente/>