

TORTA MATTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

Farina 1 o 2 180 g
Zucchero mascobado 80 g
Cacao amaro in polvere 4 cucchiari
Bicarbonato 1 cucchiaino raso
Burro chiarificato o
Ghee o olio extrav di cocco 2 cucchiari
Acqua o latte vegetale 250 ml
Cioccolato fondente 80 g
Aceto di mele 1 cucchiaio

Procedimento:

Mescolare prima tutte le polveri, aggiungere poi tutti gli altri ingredienti e per ultimo il cioccolato tagliato a pezzetti.
Cuocere in forno statico, preriscaldato, a 180°C per circa 25-30 minuti.



DOTT.SSA
FRANCESCA BONAFÈ
BIOLOGA NUTRIZIONISTA

www.francescabonafe.it