

# Torta di fagioli neri e cioccolato

## Ingredienti:

Fagioli neri cotti 450g  
Uova 3 intere  
Zucchero 90-100g  
Lievito 1 cucchiaino  
Vaniglia in polvere 1/2  
Cioccolato fondente 80g



## Procedimento:

Frullare i fagioli, unire le uova, lo zucchero, la vaniglia e il lievito mescolando bene il tutto. Aggiungere il cioccolato tagliato grossolanamente a coltello. Se rimangono alcuni pezzetti abbastanza grandi è meglio perchè rendono più umido e "cicoccolato" l'impasto. Versare il composto in una teglia del diametro di circa 26cm ricoperta con carta forno e infornare a 170°C, forno statico per 30min. Lasciare raffreddare prima di servirla, il giorno seguente è più buona, anche se tenuta in frigorifero. Tagliare a quadretti e volendo spolverare con zucchero velo.