

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta al cioccolato senza grassi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di cioccolato fondente

4 cucchiai di fecola di patate

200 gr di zucchero

6 uova

13 cucchiai di latte

poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE



2 Nel microonde sciogliere il cioccolato con il latte e quando è tiepido aggiungete la fecola.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



4 Unite il cioccolato ai tuorli.



5 E mescolare.



6 Montare gli albumi con un pizzico di sale.



7 Unite gli albumi al composto di cioccolato e mescolare delicatamente.



8 Trasferite in una tortiera in silicone di 26 cm.



9 Infornate a 160-180°C per 45 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.

