Torta al Cioccolato senza Uova né Glutine con lo Yogurt (1° versione)

Questa ricetta è un vero trionfo di gusto e vi regalerà tutto il piacere autentico del cioccolato fondente. È naturalmente priva di uova e glutine, quindi perfetta per chi ha intolleranze. Inoltre, per chi fosse sensibile anche al lattosio, basta sostituire latte e yogurt con le loro varianti senza lattosio, senza rinunciare al sapore.

La magia di questo dolce nasce dall'incontro tra l'intensità del cioccolato fondente all'85% e la nota fresca e leggermente acidula dello yogurt, il tutto esaltato dal tocco raffinato del miele all'arancia, che dona un profumo delicato e una dolcezza elegante.

Ingredienti:

- 120 gr di farina di riso
- 90 gr di amido di mais (senza glutine)
- 50 gr di fecola di patate (senza glutine)
- 50 gr di cacao amaro in polvere (senza glutine)
- 1 bustina di lievito per dolci (senza glutine)
- 100 gr di zucchero di canna fine (oppure quello bianco)
- 250 gr di yogurt intero bianco (oppure lo yogurt greco)
- 90 gr di olio di semi di girasole
- 120 gr di latte (oppure di riso o mandorla)
- 50 gr di miele all'arancio
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 gr di cioccolato fondente all'85% a pezzetti

Procedimento:

Scaldate il forno a 180° C.

In una ciotola capiente versate lo yogurt, il miele, lo zucchero e la vaniglia e montate il tutto con le fruste per 5 minuti.

Unite a filo l’olio e il latte e continuate a montare.

Setacciate le polveri (farina, amido, fecola, lievito e cacao) e il sale ed incorporate il tutto all’impasto. Mescolate per bene.

Prendete uno stampo a cerniera del diametrod i 20 cm, imburratelo ed infarinatelo. Versateci il composto e livellate.

Cospargete la superficie con il cioccolato fondente a pezzetti ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.



Controllate sempre la cottura con uno stuzzicadente. Se notate che il cioccolato in superficie tende a bruciarsi copritela con della carta d’alluminio e continuate la cottura. Questo impedirà all’eccessivo calore di bruciarvi il cioccolato.

Lasciate raffreddare e servite.