

# Torta Morbida al Cioccolato e Avena

Questa torta è super veloce, non prevede la cottura e si realizza con soli tre ingredienti principali e ai quali possiamo eventualmente aggiungere alcune gocce di aroma naturale (vaniglia e/o cocco) per aumentarne l'intensità. Per la scelta del cioccolato consiglio quello al 60% di cacao "senza zuccheri aggiunti". Le dosi che sto per indicarvi sono per una tortiera del diametro di 18-20 cm. Prima di servire il dolce potete (facoltativo) versarci sopra del burro di arachidi 100% naturale.

## Ingredienti:

- 170 gr di cioccolato fondente al 55-60% di cacao (a voi la scelta se utilizzare quello senza zuccheri aggiunti oppure quello normale)
- 330 ml di latte di cocco
- 240 gr di fiocchi d'avena
- 5 gocce di aroma vaniglia e 5 di cocco (**opzionale**)
- burro di arachidi q.b. per il topping (**opzionale**)

## Preparazione:

Spezzettate il cioccolato e versatelo in una ciotola capiente.

A parte portate a bollire il latte di cocco con gli aromi (se previsti). Appena inizia a bollire, toglierlo dal fuoco e versarlo sui pezzettini di cioccolato e lasciate agire per un minuto senza mescolare.



Ora mescolate il tutto per amalgamare bene i due ingredienti. Versateci i fiocchi d'avena e mescolate.



Prendete uno stampo a cerniera del diametro di 18-20 cm e rivestitelo con della carta forno. Ungete il bordo tortiera con del burro fuso o dell'olio di cocco. Versate il composto e livellate.



Mettete la torta in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirla.

Quando si è raffreddata potete toglierla dallo stampo e versarci sopra del burro di arachidi (opzionale) oppure gustarla così al naturale.



*Alla prossima.  
Charles*