

Torta al cioccolato in padella

(senza uova e burro)

Senza glutine



Ingredienti

200 gr di farina senza glutine #

1 yogurt alla vaniglia

25 gr di cacao amaro #

80 gr di zucchero

50 ml di olio extravergine d'oliva

120 ml di acqua

120 ml latte senza lattosio

1 bustina di lievito per dolci #

Procedimento

Mescolate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Versate l'impasto in una padella antiaderente da 24 cm, precedentemente unta con un filo d'olio. Coprite con il coperchio e cuocete a fiamma bassa per 18-20 minuti. Quando la superficie sarà completamente asciutta, girate la torta aiutandovi con la carta forno e proseguite la cottura per altri 10-12 minuti. Lasciate intiepidire e, se vi piace, completate con una spolverata di zucchero a velo.

Ricetta dal web