



L'altro pomeriggio avevo voglia di cioccolato, di qualcosa di soffice ma non volevo appesantirmi e non volevo qualcosa di troppo dolce. Così è venuta fuori una tortina al cioccolato ma lightm quindi una torta choco-light!

Ingredienti

100 g farina integrale
150 g farina 00
1 tazza di olio semi
1 uovo
½ bustina di lievito
90 g zucchero canna
1 bicchierino liquore cioccolato,
5 cucchiaini cacao amaro
½ bicchiere di latte

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con lo sbattitore elettrico uovo, zucchero e olio, aggiungiamo poi le farine e il cacao, poi il liquore al cioccolato, poi il latte e il lievito.

Inforniamo per circa 20 minuti dopo aver versato l'impasto in uno stampo di silicone e poi sforniamo dopo la prova dello stecchino.

Lasciamo intiepidire prima di toglierla dallo stampo.

Ideale per una merenda gustosa e leggera, perfetta per una colazione ricca di coccole.