



Ingredienti

250 g di farina 00
1/2 bustina di lievito
150 ml di latte
1 uovo
50 g di fruttosio
70 g di cioccolato al latte senza zucchero
1 tazzina di olio di semi

Preparazione

In una terrina mescoliamo con uno sbattitore elettrico o una frusta manuale l'uovo con il fruttosio e l'olio. Poi aggiungiamo la farina, e poi il latte. Aggiungiamo il lievito e poi il cioccolato precedentemente tagliato a dadini.

Versiamo poi il nostro impasto in uno stampo precedentemente unto e infarinato. Inforniamo per circa 20 minuti a temperatura moderata e dopo la prova dello stecchino sforniamo. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di servire.

Una buona soluzione meno calorica e soprattutto alla portata di chi non può assumere saccarosio e glucosio, ideale sia per la merenda che per la colazione.