



## TORTA AL CIOCCOLATO MORBIDISSIMA (SENZA UOVA NE' BURRO)

BIMBY® TM

5



Total: 45min  
Preparazione: 5min



8 fetta/fette



facile

### ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

### Ingredienti

#### Torta al cioccolato morbida (senza uova ne' burro)

3 pezzetti Scorza limone o arancia bio oppure i semi della vaniglia  
170 g farina 00  
30 g fecola di patate  
200 g zucchero  
40 g Olio semi di girasole/mais/arachidi  
40/70 g cacao amaro  
450 g bevanda di soia/mandorle oppure latte vaccino /capra  
1 bustina lievito per dolci  
1 pizzico sale

### Preparazione

Inserire nel  "coperchio chiuso" zucchero scorza limone / o arancia 50 g farina 10 sec. Vel 10 Inserire la restante farina la fecola il Cacao il latte il sale e l'olio frullare 20 sec. vel 5.

Inserire in ultimo il lievito per dolci mescolare 10 sec vel. 5.

Predisporre una teglia a cerniera cm 24 con carta forno bagnate strizzata ed informare nel forno statico caldo a 180° per 35/40 minuti ( prova stuzzicadenti)



#### Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [torrente](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>