

TORTA CIOCCOLATO-BARBABIETOLA



INGREDIENTI:

180 gr di farina
240 gr di zucchero
75 gr di cacao amaro
1 bustina di lievito
una grossa barbabietola cotta e grattugiata
220 gr di olio di girasole
una tazza di latte di riso o soya

per la ganache:

250 ml di panna di soya
250 gr di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

In un recipiente miscelare prima tutti i componenti secchi e in un altro tutti quelli umidi in seguito unire tutto in una capiente ciotola e amalgamare bene in modo da non avere nessun grumo. Integliare e infornare in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 min. (provare con lo stuzzicadenti) lasciare freddare e fare la copertura sciogliendo il cioccolato fondente nella panna e spalmarlo poi sulla torta oppure potete usare la copertura magra al cioccolato. Decorare a piacere, con scaglie di cioccolato, zucchero a velo e nocciole tritate.