

Torta cacao e arancia



ingredienti

- 280 gr farina 0 e 00 (180 gr farina 0 e 100 gr farina 00)
- 80 gr olio di mais
- 380 ml di latte di soia
- 1 bustina di lievito
- 60 gr cacao amaro
- 2 scorze di arance
- 200 gr di zucchero di canna o altro dolcificante
- 30 gr maizena

istruzioni

- Preriscalda il forno a 200° gradi
- In un recipiente mischia olio e zucchero, poi unisci la farina setacciata, e la maizena evitando di fare dei grumi.
- Ora cacao amaro ed infine il latte di soia e mescola.
- Le scorze di arance grattugiate
- Infine la bustina di lievito per dolci.
- Ungi una teglia di diametro 24 cm ed inforna per 30/35 minuti a 200°gradi.



PLUMCAKE LATTE DI COCCO E GOCCE DI CIOCCOLATO



ingredienti

- 300 gr farina semintegrale
- 50 gr zucchero di canna
- 50 ml olio girasole
- 100 gr cioccolato fondente 90%
- 60 gr noci o nocciole
- lievito una bustina
- 200 ml latte di cocco

istruzioni

- Riduci noci e cioccolato fondente in pezzi
- Unisci tutti gli ingredienti secchi
- Ora versa olio e latte di cocco, mescola per un composto omogeneo
- Ungi la teglia da plumcake e versa il composto
- Inforna con forno statico per circa 40 minuti a 180° gradi.



MUFFIN ALLE NOCCIOLE



ingredienti

- 200 grammi di farina 00 oppure 0
- 100 grammi di zucchero di canna grezzo
- 100 grammi di nocciole tostate - tritate
- 8 grammi di lievito per dolci
- 150 grammi di cioccolato fondente 90%
- un pizzico di bicarbonato
- 120 ml di olio di semi di girasole
- un bicchiere di latte di soia non zuccherato

istruzioni

- Riscalda il forno a 180° in modalità statica.
- Tosta le nocciole in forno e poi tritale in un cutter
- Ora unire nocciole, cioccolato, farina, zucchero, lievito setacciato e bicarbonato ed amalgamare
- Infine aggiungi l'olio ed il latte di soia
- Ungi la teglia dei muffin e riempi gli stampini per metà
- Inforna a 180° per 20 minuti



BISCOTTI AL CIOCCOLATO VEGAN



ingredienti

- 160 grammi di farina integrale di grano tenero
- 100 grammi di cioccolato fondente al 90%
- 80 grammi di zucchero di canna
- 70 grammi di nocciole tostate
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave
- 90 grammi di olio di semi di girasole

istruzioni

- Riscalda il forno a 180° in modalità statica.
- Tosta le nocciole in forno e poi tritale in un cutter
- In un recipiente mischia nocciole, farina, cioccolato e zucchero
- Infine aggiungi olio di girasole e agave
- Dall'impasto forma delle palline e poi schiacciale per dare la forma di biscotto
- Inforna a 200° per 10 minuti
- Sforna e lascia raffreddare per 2 ore

