

Torta ricoperta di cioccolato

Ingredienti:

100 gr. di farina
100 gr. di zucchero
100 gr. di cioccolato fondente
1 yogurt magro bianco
50 gr. di olio di semi di mais
1 uovo
mezza bustina di lievito

Per la farcitura:

100 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di cioccolato a latte
200 ml. di panna per dolci

Preparazione

Battere l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
Incorporare l'olio, lo yogurt, la farina, il lievito e la cioccolato fusa a bagnomaria.
Cospargere di margarina una teglia di 24 cm. di diametro e versarvi il composto.
Infornare a 180 gradi.
tempo di cottura: 15 minuti circa.
Per la farcitura fondere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la panna amalgamando bene.
Farcire con questo composto e mettere in frigo per qualche ora.

