

# Le ricette di Laura

🌀 La rubrica di ricette vegan 🌀



## TORTA VEGAN AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

260 g di farina di tipo 2  
280 ml di latte di soia  
40 g di amido di mais  
100 g di zucchero di canna integrale  
100 g di yogurt soia  
70 ml olio di mais  
40 g di cacao amaro in polvere  
12 g di polvere lievitante



### PREPARAZIONE

Prendete gli ingredienti liquidi e mescolate tra di loro il latte e l'olio e uniteli allo yogurt di soia, lasciate da parte. A parte in una ciotola capiente setacciate tutti gli ingredienti secchi quindi la farina semintegrale, l'amido, il lievito, il cacao e aggiungete alla fine lo zucchero.

Mescolate gli ingredienti secchi in modo da amalgamarli per bene e a questo punto unite i liquidi quindi il latte di soia, l'olio di mais e lo yogurt che avrete mescolato in precedenza. Ora continuate il tutto sino ad ottenere un composto morbido.

Oliate ed infarinate una teglia rettangolare di circa 23x30cm e cuocete in forno a 175 gradi per circa 30 minuti. Terminato il tempo di cottura fate raffreddare prima di servire.

