



Torta al cioccolato e noci

Lo zucchero può essere sostituito con la stevia nella preparazione di ogni ricetta, pertanto basterà seguire le indicazioni riportate sulla confezione che andrete ad acquistare. Infatti, in relazione al tipo di stevia: in foglie

fresche, foglie in polvere, estratto in polvere, cristallizzata o estratto liquido, dipenderà il potere dolcificante.

Ingredienti

300 grammi di farina 00, stevia equivalente a 280 gram-

mi di zucchero, 100 grammi di burro, 250 grammi di cioccolato fondente, 3 uova, 1 vasetto di yogurt, 1 bustina di lievito per dolci, 120 grammi di noci sgusciate, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Ridurre in pezzi il cioccolato fondente e scioglierlo a bagnomaria con il burro.

Separare i tuorli dagli albumi, sbattere i primi e montare a neve i secondi.

In una ciotola porre la farina setacciata al centro della quale verserete i tuorli sbattuti, ai quali avrete aggiunto la stevia (la consiglio in polvere) e un pizzico di sale. Unire il vasetto di yogurt e amalgamare con cura, quindi unire le noci tritate, il cioccolato fondente

fuso e gli albumi montati a neve con il lievito. Amalgamare il tutto. Imburrare uno stampo circolare dai bordi alti di 24 centimetri di diametro e versarvi il composto.

Cuocere nel forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti. Per assicurarvi che il dolce sia cotto all'interno basterà utilizzare il vecchio metodo della nonna: la prova dello stecchino. Inserire uno stecchino nel centro della torta, se estraendolo risulterà asciutto, la torta è pronta, altrimenti se della pasta resterà attaccata al legno, necessiterà di qualche altro minuto di cottura.

Lasciar raffreddare, quindi sfornare e servire le fette di torta al cioccolato con dei gherigli di noce e del cioccolato fondente fuso. ■