

Tenerina alla barbabietola

Vuoi fare una proposta diversa ai tuoi ospiti? Fai provare questa torta ma non svelare gli ingredienti fino all'ultimo morso. Li lascerai a bocca aperta

TEMPO DI PREPARAZIONE
20''

TEMPO DI COTTURA
50'

INGREDIENTI

DOSI PER 8 PERSONE

250 g di barbabietole cotte
150 g di farina di mandorle
50 g di farina tipo 2
45 g di amido di mais
200 g di cioccolato fondente ridotto a pezzettini
15 g di cioccolato amaro in polvere
50 g di zucchero di canna
200 g di bevanda alla mandorla
50 g di olio di semi di girasole
1 bustina di lievito per dolci

ABBINAMENTO GOLOSO

Servi una piccola fetta di torta accompagnata ad un ciuffetto di panna montata o cosparsa di cocco rapè.

CURIOSITÀ E SALUTE

Anche se l'utilizzo della barbabietola può far sembrare la torta più leggera, fai attenzione alle porzioni se sei a dieta ipocalorica...accontentati di un pezzettino.

CUCINIAMO!

PASSO 1

Riscalda il forno a 180° e prepara una tortiera rettangolare ungendola e infarinandola. In una ciotola capiente setaccia la farina, l'amido, il cacao amaro, la farina di mandorle, lo zucchero e il lievito. In un mixer riduci in polvere il cioccolato fondente e uniscilo agli altri ingredienti.

PASSO 2

Utilizza il mixer ancora "sporco" di cioccolato per ridurre in purea anche la barbabietola. A questo punto aggiungi la crema di barbabietola agli altri ingredienti secchi.

PASSO 3

Non ti resta che incorporare poco alla volta la bevanda a base di mandorle e l'olio di semi di girasole e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendi l'impasto sulla teglia precedentemente preparata e inforna per 50'. I tempi di cottura sono molto lunghi perché si tratta di un impasto molto umido. Fai sempre la prova stecchino prima di sfornare

PASSO 4

Servi tagliata in piccoli quadratini e spolverizza con zucchero a velo.

Buon appetito!