



TORTA CON RAPA ROSSA E CIOCCOLATO

(vegan)

100 g farina di farro
100 g farina semintegrale di grano tenero
1 cucchaio di cacao amaro
1 cucchiaino di polvere d'arancia (buccia fatta seccare e tritata)
1 bustina di lievito bio a base di cremor tartaro
1 pizzico di sale integrale
150 g di mandorle con la pellicina
3 cucchiai di zucchero di cocco
100 g di cioccolato fondente al 75%
140 g di datteri (se medjoul ne bastano 100 g)
500 g di rape rosse pesate da crude con la buccia
50 ml olio extra vergine d'oliva
200 ml di latte d'avena

Prima di tutto ho pelato e cotto la rapa rossa (chiamata anche barbabietola) a vapore, tagliata a dadini, e l'ho lasciata raffreddare.

Ho mischiato le farine con il lievito, il pizzico di sale, il cacao e la polvere d'arancia.

Ho tritato le mandorle con lo zucchero di cocco, ho aggiunto il cioccolato fondente e tritato di nuovo. Ho unito alla farina.

Ho tritato i datteri con le rape rosse, ho aggiunto olio e latte e tritato di nuovo, unito all'altro composto e mescolato bene.

Ho messo della carta forno bagnata e strizzata su una teglia tonda del diametro di 28 cm e ho infornato a 175 gradi per 40 minuti. Bisogna aspettare che si raffreddi prima di staccarla dalla carta e tagliarla.

*

<http://www.stellapederzoli.it/torta-rape-rossa-cioccolato/>