

## **Ciocolattosa**

### ***Ingredienti***

200 g di farina 00, di tipo 1 o vostra preferita  
60 g di cacao amaro  
1 bustina di lievito per dolci  
180 g di zucchero di canna  
400 g di latte vegetale o scremato  
100 g di gocce di cioccolato fondente o cioccolato ridotto a pezzettini

### ***Preparazione***

Riscaldare il latte senza far raggiungere il bollore. In una terrina unire la farina, il cacao ed il lievito setacciati, lo zucchero, mescolare con una frusta a mano e unire il latte tiepido e mescolare bene per 1 minuto. Unire anche le gocce di cioccolato infarinate. L'impasto sarà piuttosto liquido è normale. Versare in uno stampo a ciambella da 22 cm imburrato. Infornare in forno preriscaldato a 170° statico per circa 35 minuti, vale sempre la prova stecchino. Fate raffreddare e sformate su di un piatto da portata. Spolverate con zucchero a velo e servite.

Ricetta consigliata dalla Dottoressa  
**Alessia Aprea - Biologa Nutrizionista**