

Torta al cioccolato con ceci (senza glutine!)

Ingredienti

1 1/2 tazza di gocce di cioccolato semidolce
1 lattina di ceci (19 once), sciacquata e scolata
4 uova
3/4 di tazza di zucchero bianco
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaio di zucchero a velo per spolverare

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C). Imburrare e infarinare una tortiera rotonda da 9 pollici.

Mettere le gocce di cioccolato in una ciotola adatta al microonde. Cuocere nel microonde per circa 2 minuti, mescolando ogni 20 secondi dopo il primo minuto, finché il cioccolato non sarà sciolto e omogeneo. Se avete un microonde potente, riducete la potenza al 50%.

Unire i fagioli e le uova nella ciotola di un robot da cucina. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lo zucchero e il lievito e frullare per amalgamare il tutto. Versare il cioccolato fuso e frullare fino a ottenere un composto omogeneo, raschiando gli angoli per assicurarsi che il cioccolato sia completamente amalgamato. Trasferire l'impasto nella tortiera preparata.

Cuocere per 40 minuti nel forno preriscaldato, o fino a quando un coltello inserito nel centro della torta ne uscirà pulito. Raffreddare nella teglia su una griglia per 10-15 minuti prima di capovolgerla su un piatto da portata. Spolverare con zucchero a velo appena prima di servire.

