

Ricetta golosa della torta al cioccolato senza burro

Pubblicato: Mercoledì 13 Dicembre 2023



Questa deliziosa ricetta di **torta al cioccolato senza burro**, realizzata con l'aiuto della planetaria, vi consentirà di preparare in modo semplicissimo un dolce che piacerà a tutta la famiglia.

La torta al cioccolato senza burro è una versione light della classica torta al cioccolato. Nella ricetta il latte può essere sostituito con una bevanda vegetale (a base di soia o avena) per rendere la torta adatta anche a chi è allergico alle proteine del latte.

La planetaria non solo semplifica la preparazione, ma rende anche possibile ottenere una consistenza soffice e irresistibile senza l'uso del burro.

La planetaria è un macchinario per la cucina dotato di funzioni avanzate che la rendono ideale per chi ama preparare i dolci. Con il suo potente motore e gli accessori inclusi, mescolare, impastare e montare diventa un gioco da ragazzi. La versatilità della planetaria offre la libertà di sperimentare in cucina senza limiti, con una facilità d'uso che sorprenderà anche i più esperti.

Per chi è alla ricerca della planetaria, Trovaprezzi.it consente di beneficiare delle migliori offerte su Amazon. Non perdetevi l'opportunità di acquistare questo strumento essenziale per la vostra cucina a un prezzo speciale. Cercate il [coupon Amazon di Trovaprezzi](#) per accedere alle offerte esclusive e trasformare la vostra esperienza culinaria.

Con la planetaria potrete realizzare questa e molte altre torte. Una volta acquistata, vi accorgete che è

uno strumento indispensabile in cucina, specialmente per chi ama preparare i dolci.

Ora, scopriamo subito la ricetta della **torta al cioccolato senza burro**, con la planetaria.

Ingredienti:

- 200g di farina
- 50g di cacao in polvere
- 200g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- Una presa di sale
- 250ml di latte
- 2 uova
- 60ml di olio vegetale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 150g di cioccolato fondente, tagliato a pezzi



Ricetta torta al Cioccolato Senza Burro con la Planetaria

1. Preriscaldate il forno a 180°C e foderate uno stampo da torta con carta da forno.
2. In una ciotola, setacciate la farina, il cacao, il lievito, il bicarbonato e il sale. Mescolate bene.
3. Nella ciotola della vostra planetaria, unite il latte, le uova, l'olio e l'estratto di vaniglia. Mescolate a velocità bassa fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungete gradualmente gli ingredienti secchi alla miscela liquida, continuando a mescolare a bassa velocità.
5. Aumentate la velocità della planetaria e continuate a mescolare fino a quando tutti gli ingredienti sono ben combinati.
6. Aggiungete i pezzi di cioccolato fondente e mescolate delicatamente con una spatola.
7. Versate l'impasto nello stampo preparato e cuocete in forno per circa 30-35 minuti o fino a

quando uno stuzzicadenti inserito al centro esce pulito.

8. Lasciate raffreddare la torta nello stampo per qualche minuto, quindi trasferitela su una griglia per raffreddare completamente.
9. Una volta fredda, potete decorare la torta con una spolverata di zucchero a velo o con cioccolato fuso.

Grazie alla planetaria, la preparazione di questa torta al cioccolato senza burro è davvero alla portata di tutti. Non dimenticate di dare un'occhiata alle offerte esclusive e aggiungete questo incredibile strumento alla vostra cucina.

Buon divertimento in cucina e buonissima degustazione!

Deborah

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it