

# COLAZIONE

## TORTA CALDA AL CIOCCOLATO E MENTA

### ingredienti

200 g di cioccolato fondente  
40 g di burro  
20 g di olio extravergine d'oliva  
50 g di farina 00  
50 g di granella di mandorle  
1 chiara d'uovo  
menta fresca q.b.  
2 arance

DIFFICOLTÀ ●○○○

TEMPO 60 MIN



www.raigulp.rai.it



1

### Procedimento

Vi piace il cioccolato fondente?

Fondete il burro con olio e cioccolato nel microonde. Uniteci la farina setacciata e la granella di mandorle. Poi aggiungete le chiare montate a neve e cuocete il tutto in forno a 170° per 30 minuti. Accompagnate il dolce disponendoci come accompagnamento le arance tagliate sottili, senza buccia, e della menta fresca.



2



3



4



@ChefCirciello

In alternativa al cioccolato fondente possiamo usare il cioccolato bianco, per un maggiore apporto energetico!



Minerva

	adulto	bambino
Porzione Gr. netti a crudo	267	166
Porzione Gr. netti cotto	267,0	166
kcal	827,5	278,6
kJ	3463,8	1165,9
proteine	12,0 g	4,3 g
grassi	60,1 g	17,7 g
zuccheri	61,4 g	25,9 g
fibre	16,3 g	6,6 g

RicettePerRagazzi

27