

Torta vegan con arancia, cannella e cioccolato

La torta vegan con arancia, cannella e cioccolato è un dolce ideale da preparare durante le feste natalizie. Scopri come realizzarla con pochi ingredienti.



Oggi ti proponiamo una ricetta ideale da preparare durante le feste natalizie o nel periodo invernale: la **torta vegan** con **arancia, cannella e cioccolato**.

Questo dolce si prepara con pochi e semplici ingredienti: la glassa al cioccolato la rende golosa e perfetta da portare in tavola durante le feste.

Se preferisci puoi realizzarla anche senza glassa: sarà perfetta per la **prima colazione** o per un **tè** nei freddi pomeriggi invernali.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti
(per 6 persone)

Per la torta

200 g di farina integrale di grano tenero Scelta Verde Bio,Logico Despar

50 g di amido di mais

130 g di zucchero di cocco (o di canna integrale)

70 g di olio di semi di girasole Despar Vital

125 g di acqua

125 g di spremuta di arancia

1 arancia non trattata (la buccia)

1 cucchiaino di cannella in polvere Despar

50 g di uvetta

10 g di lievito istantaneo per dolci

Per la copertura

100 g di cioccolato fondente al 70% Despar Premium

40 g di nocciole pelate e tostate

2 cucchiaini di panna vegetale

1 cucchiaino di acqua

Preparazione

1. Metti in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per circa 15 minuti; poi strizzala bene e tienila da parte.

2. Trasferisci in una terrina capiente la farina con l'amido di mais, lo zucchero e il lievito setacciato; aggiungi la scorza grattugiata dell'arancia, la cannella e l'uvetta.

3. Incorpora infine i liquidi (olio, acqua e spremuta) e mescola brevemente fino ad ottenere un composto omogeneo.

4. Trasferisci l'impasto in una tortiera di 20 cm rivestita di carta forno; cuoci nel forno preriscaldato a 160°C per circa 35 - 40 minuti, o finché risulta ben cotta facendo la prova stecchino.
5. Lascia raffreddare la torta su una gratella.
6. Sciogli il cioccolato a bagnomaria; quando è ben sciolto aggiungi la panna e l'acqua, mescola fino ad amalgamare gli ingredienti. Fai intiepidire la glassa e poi trasferiscila sulla torta fino a ricoprirla interamente. Decora con le nocciole tritate grossolanamente.