

Cubetti morbidi al cioccolato con maionese



Una ricetta insolita e incredibilmente golosa che stupirà chiunque l'assaggi!

Ingredienti

- 240 g di acqua
- 180 g di zucchero di canna
- 140 g di **Maionese Vegetale Cuore**
- 260 g di farina tipo "00"
- 30 g. di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 limoni – per la scorza

- **Portata: Dolci**
- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/1xejYx_hY?rel=0

Preparazione

In una ciotola, versare l'acqua, lo zucchero di canna e stemperare la maionese con una frusta manuale. A questo punto setacciare la farina, il cacao e il lievito per poi versare tutto nel composto di acqua.

Mescolare energicamente, avendo cura che non si formino grumi.

Versare infine l'impasto ottenuto in uno stampo rivestito con carta da forno (o in uno stampo di silicone) e cuocere a 180 C° per circa 25 minuti, controllando con uno stecchino che la torta risulti ben asciutta al suo interno.

Una volta raffreddata tagliare a cubetti e formare degli spiedini infilzando della scorza di limone

La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale

Cuore
Club 100% GUSTO

CACAO AMARO

SALI MINERALI

FLAVONIDI

VITAMINE



Il cacao amaro è ricco di flavonoidi, composti ad azione antiossidante e antinfiammatoria, in grado di influenzare positivamente la pressione del sangue; contribuirebbero inoltre alla difesa della funzionalità cognitiva dai danni dell'invecchiamento.