



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

- 2 1/2 taza de harina (use mezcla de avena con trigo)
- 1/4 taza de azúcar de caña
- 3/4 taza de agua
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 2 cucharadas de polvos de hornear
- 2 cucharadas de vinagre de manzana o común



Tips: Dejar enfriar el bizcocho completamente antes de retirar del molde.

TORTA VEGAN de Chocolate

Tiempos

Preparación
30 min

Cocción
25 minutos



Fácil



Vegano

RECETA:

✓ Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

✓ Llevar al molde previamente aceitado (ideal poner un papel antiadherente en la base) y hornear por 20 a 25 minutos a 180 grados, hasta que el palito salga húmedo.

☐☐ Pueden rellenar con lo que tengan y más les guste!

☐☐☐ Yo hice la magnífica chantilly de chocolate ☐ que es solo chocolate y agua es una mezcla mágica que nos enseñó @imchef7, los invito a revisar su perfil en el cual encontraran un video donde la explica muy bien!

Y además le agregue frambuesas, y quedo soñada!.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana