

**Torta al caffè e cioccolato.
Quick & Easy!**



©Federica Di Marcello photography

La torta al caffè e cioccolato è il dolce perfetto per fare pace con la sveglia al mattino e iniziare la giornata con la giusta carica.

A dirla tutta, è un'idea vincente non solo per una colazione piena di energia, ma anche per un break goloso in qualunque momento della giornata, dal dopo pranzo alla merenda, alla dolce coccola prima di andare a letto.

Sofficissima oltre misura, di una semplicità estrema, la torta al caffè e cioccolato si prepara in un baleno con il solo aiuto delle fruste elettriche.

Per altro non indispensabili!

Ti basterà infatti riunire tutti gli ingredienti in una ciotola capiente, dare una rapida mescolata e trasferire l'impasto nello stampo, pronto per il forno.

La cosa che però non ti ho ancora detto è che, protagonista di questa torta al caffè e cioccolato, è anche un terzo, "insolito" ingrediente.

Ed è proprio LUI l'ingrediente responsabile della sua estrema morbidezza.

Lo avevo usato per la prima volta in questa occasione e già allora ti avevo confessato di essere rimasta letteralmente entusiasta per l'inaspettata sorpresa.

Ti avevo anche anticipato che quello sarebbe stato il primo di un serie di esperimenti e, di fatto, così è stato.

Fino ad arrivare alla torta al caffè e cioccolato che mi ha riconfermato ancora una volta la prima, positivissima impressione sulla sofficià oltre misura conferita dall'avocado.

Eh sì, hai capito bene: proprio AVOCADO!

Allora se, come me, sei un'amante del caffè (io una vera e propria coffee-addicted, oltre che choco-lover!) e ti ho incuriosita quanto basta sull'effetto morbidezza dell'avocado, non ti resta che provare questa ricetta "quick&easy".

Te ne basterà un assaggio per rendere il risveglio migliore o riconciliarti con il mondo dopo una giornata no ☐



[Print Recipe](#)

Torta al caffè e cioccolato

Ingredienti per uno stampo quadrato da 18x18 cm

Tempo di preparazione	30 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	30 minuti
------------------	-----------

Porzioni	10 persone
----------	---------------

Ingredienti

- 160 g farina 00
- 115 g polpa di avocado ben maturo
- 115 g uova intere a temperatura ambiente
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 45 g zucchero di canna integrale tipo panela
- 60 g burro morbido
- 3 cucchiaini caffè solubile in polvere
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere
- 40 g cioccolato fondente gocce
- 8 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. cioccolato fondente gocce per la superficie

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Porzioni	10 persone
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> • 160 g farina 00 • 115 g polpa di avocado ben maturo • 115 g uova intere a temperatura ambiente • 90 g zucchero tipo Zefiro • 45 g zucchero di canna integrale tipo panela • 60 g burro morbido • 3 cucchiaini caffè solubile in polvere • 1/2 cucchiaino cannella in polvere • 40 g cioccolato fondente gocce • 8 g lievito per dolci • 1/4 cucchiaino sale • q.b. cioccolato fondente gocce per la superficie 	
Istruzioni	

1. In una ciotola capiente setaccia la farina con il lievito e la cannella almeno un paio di volte, in modo da aerarla bene. Aggiungi i due tipi di zucchero, il caffè in polvere, il sale e mescola con un cucchiaio.
2. Schiaccia bene la polpa di avocado poi lavorala insieme al burro morbido con le fruste elettriche.
3. Nella ciotola con la farina aggiungi la crema di avocado-burro, le uova e mescola prima con una forchetta, giusto per inumidire un po' gli ingredienti secchi, poi con le fruste elettriche alla velocità più bassa, solo il minimo necessario a ottenere un impasto liscio e cremoso.

4. Aggiungi le gocce di cioccolato e mescola ancora brevemente per distribuirle in maniera uniforme.
5. Trasferisci l'impasto nello stampo imburrato e infarinato (o foderato con carta forno) e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio. Completa spargendo in superficie una piccola manciata di gocce di cioccolato.
6. Cuoci in forno caldo a 175°C per circa 30 minuti, o finché il centro risulta asciutto alla prova stecchino.
7. Lascia riposare 5 minuti nello stampo prima di sformare, poi trasferisci la torta su una griglia a raffreddare completamente.
8. A piacere, prima di servire, puoi spolverare la superficie con poco zucchero a velo.

Recipe Notes

Se non hai il caffè solubile in polvere ma in granuli, pestalo in un mortaio e setaccialo insieme alla farina.

La torta si conserva per 3-4 giorni ben chiusa in un sacchetto di plastica per alimenti.



Un abbraccio e alla prossima ricetta!