

Torta Chocobean

Chef Giorgio Farina

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g fagioli neri (secchi)
- 2 uova
- 50 g di zucchero grezzo di canna
- 6 cucchiaini di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di caffè in polvere (opzionale)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o lievito vanigliato)
- 100 g di fecola di patate
- 2 bustine di lievito per dolci
- succo di 3 arance + la buccia grattugiata di mezza arancia bio
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. Far lessare in acqua i fagioli neri precedentemente messi a bagno fino a quando non saranno morbidi.
2. Una volta pronti, frullare i fagioli sino a creare una crema; se troppo densa aggiungere acqua di cottura.
3. Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere il tutto all'impasto.
4. Grattugiare la buccia di mezza arancia e poi spremere le arance per ottenere il succo, inserire il tutto nell'impasto della torta.
5. In un'altra ciotola miscelare la fecola di patate, un pizzico di sale e il lievito. Successivamente aggiungerli all'impasto come in precedenza.
6. Aggiungere il cacao in polvere ed eventualmente il caffè.
7. Infornare l'impasto a 180° C per 45 min e aggiungere una spolverata di zucchero a velo.