

Ricetta della torta al caffè vegana

Pubblicato: Martedì 21 Dicembre 2021



Torta foto creata da freepik – it.freepik.com

Sul nostro sito, tra una notizia di cronaca ed una di innovazione, condividiamo qualche volta [ricette significative per la nostra città](#) oppure particolari come la proposta di oggi che è rivolta al pubblico vegano: **una torta al caffè vegana!**

Ugualemente golosissima ed ugualmente adatta ad ogni occasione: dalla colazione alla merenda, dal dopo pasto allo spuntino.

La torta al caffè che proponiamo oggi è davvero molto semplice da realizzare. L'ideale non solo per i vegani, ma anche per chi è **intollerante al lattosio**. Inoltre, considera che se preferisci ridurre l'apporto di caffeina senza rinunciare al gusto del caffè puoi tranquillamente utilizzare il decaffeinato

Ingredienti per l'impasto della torta al caffè vegana

- 5 tazzine di caffè espresso: miscela classica o decaffeinata
- 200 gr di zucchero
- 300 gr di farina
- 80 ml di semi di girasole
- 50 gr di gocce o scaglie di cioccolato fondente al 100%
- 16 gr di lievito per dolci
- b. di zucchero a velo

Prepariamo la torta al caffè vegana

1. Incorpora lo zucchero nei caffè espresso quando sono ancora bollenti, così da sciogliere ed amalgamare velocemente lo zucchero.
2. Lascia raffreddare i caffè zuccherati in una boule di vetro abbastanza grande, perché la userai per lavorare l'impasto.
3. Incorpora, versandolo a filo e mescolando delicatamente, l'olio di semi di girasole.
4. In un'altra boule setaccia la farina, aggiungi il lievito e mescola per bene i due ingredienti per distribuire bene il lievito.
5. Ora versa un po' per volta la farina ed il lievito nella boule contenente i caffè zuccherati, usando un setaccio per evitare di formare grumi. Quindi mescola energicamente, aiutandoti con una frusta, finché l'impasto non risulterà liscio ed omogeneo.
6. A questo punto incorpora le gocce o le scaglie di cioccolato e continua a mescolare finché non le avrai distribuite equamente in tutto l'impasto. Tieni da parte qualche goccia o scaglia per la guarnizione finale.
7. Prendi la teglia che userai per la cottura e utilizzando un tovagliolo imbevuto di olio di semi ungi il fondo e le pareti. Aggiungi ora un po' di farina nella teglia affinché su fondo e pareti non si sia creato un velo.
8. Versa l'impasto e distribuiscilo in modo omogeneo nella teglia.
9. In forno preriscaldato da 5 minuti inserisci la teglia a 180° per 40-50 minuti.
10. Quando la torta sarà cotta lasciala riposare per 15/20 minuti

11. Infine puoi decorarla con una spolverata di cacao amaro, o con dello zucchero a velo e con le gocce e scaglie di cioccolato che avevi messo da parte per la guarnizione.

Quando la torta al caffè si sarà completamente raffreddata sarà pronta per essere gustata!

Ma non finisce qui, **per renderla ancora più ricca e deliziosa puoi farcire le singole fette** dopo averle adagiate nei piattini per dolce:

- durante la stagione fredda con della **bollente cioccolata calda vegana**,
- durante le stagioni più calde con del **gelato preparato con latte di soia**.

Non ci resta che augurarti buona degustazione!

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it