

TORTA CON TAVOLETTE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 100 g cioccolato fondente
- 190 g di zucchero semolato
- 3 uova
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 100 g di latte intero
- 100 g di olio di semi
- 350 g di farina 00



PROCEDIMENTO

Montate insieme uova, zucchero e scorza di limone aggiungete la farina setacciata insieme al lievito e infine unite il latte e l'olio a filo.

Versate metà del composto nello stampo per ciambella del diametro di 26 cm, imburrrato e infarinato, e distribuite sopra di esso metà della barretta di cioccolato fatta a pezzi grossolanamente, poi coprire col resto dell'impasto e con altri pezzi di cioccolato.

Cuocere nel forno già caldo per 35-40 minuti a 180°.