



## Torta di albumi al cioccolato

### Ingredienti

180 gr. di albumi  
170 g di zucchero semolato  
100 g di olio di semi di mais  
175 g di farina tipo 00  
150 g di acqua  
30 g di cacao amaro  
una bustina di lievito per dolci  
zucchero a velo q.b.

La torta di albumi al cacao è un dolce facile e veloce realizzato con un impasto a base di soli albumi, senza burro e con l'acqua al posto del latte. E' un dolce leggero, ma soffice e goloso, perfetto per la colazione o la merenda dei bambini o se avete tanti albumi da riciclare! La torta di albumi al cacao è buonissima anche se impreziosite l'impasto con gocce di cioccolato fondente o, perché no, pezzi di frutta come fragole o ciliegie.

Versate lo zucchero in una terrina miscelato all'acqua e all'olio. Mescolate bene quindi unite la farina, il cacao e il lievito setacciati.

Incorporate delicatamente anche gli albumi montati a neve fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Trasferite l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato.

Infornate la torta di albumi al cacao a 180° gradi per circa 30 minuti. Fate la prova stecchino (che dovrà essere asciutto) e sfornate. Lasciate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e servite.