

Torta Cioccolato e Arancia

Scopri questa deliziosa ricetta da preparare con il Formula 1 gusto Cioccolato e Arancia in Edizione Limitata.

INGREDIENTI

- 2 cucchiai dosatori di F1 gusto Cioccolato e Arancia
- 1/2 tazza di bevanda alla soia
- 3 uova
- 3 cucchiaini di salsa di mele non zuccherata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3/4 di tazza di farina integrale
- 1/3 di tazza di cacao amaro in polvere
- 4 cucchiaini di miele
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

PREPARAZIONE

1. Mescola insieme in una terrina il Formula 1 gusto Cioccolato e Arancia e tutti gli ingredienti fino a ottenere una pastella omogenea.
2. Versa la pastella in una tortiera antiaderente oliata e cuoci in forno a 200 gradi per 20 minuti o fino a cottura.

Porzioni: 9

Valori nutrizionali per porzione*

Energia: 104 Kcal
Proteine: 5 g
Carboidrati: 18 g
Grassi: 2 g
Fibre: 2 g

* Solo seguendo le istruzioni di preparazione riportate in etichetta il prodotto fornisce tutti i benefici nutrizionali descritti. Quando si utilizza un prodotto Herbalife Nutrition in ricette che richiedono cottura, i livelli di alcune vitamine possono risultare ridotti rispetto ai valori riportati in etichetta. Se si usano i frullati sostituti del pasto Formula 1 per controllare il peso, seguire attentamente le istruzioni riportate in etichetta.

