


# Torta Stracciatella

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice agli  
Agrumi  
100 g cioccolato fondente  
zucchero al velo per cospargere

Accendere il forno per 165°C. Imburrare ed infarinare il fondo di uno stampo rotondo del diametro di 24 cm.

Versare il contenuto della busta in una terrina, unire il cioccolato fondente tritato grossolanamente, mescolare e versare il tutto nello stampo rotondo.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno per 40 minuti circa.

Cospargere la superficie del dolce raffreddato con un po' di zucchero al velo.

**\*Consigli:**

Anzichè usare uno stampo tondo, si può usare anche uno stampo a cassetta o a ciambella.