

Ricetta per  
Bambini



**Torta di Ricotta  
e cioccolato**



# Banana Bread Marmorizzato

VEGANO E FACILISSIMO



## Ingredienti

250 G RICOTTA FRESCA  
200 G FARINA 00  
8 G LIEVITO  
100 G CIOCCOLATO FUSO  
80 ML OLIO DI SEMI  
3 UOVA  
120 G ZUCCHERO DI CANNA

## Preparazione

1. MONTA LE UOVA CON LO ZUCCHERO
2. A PARTE SCIOLGI IL CIOCCOLATO E AGGIUNGI L'OLIO E LA RICOTTA
3. SETACCIA LA FARINA CON IL LIEVITO
4. AGGIUNGI AL COMPOSTO MONTATO PRIMA LA RICOTTA CON IL CIOCCOLATO E POI LE POLVERI SETACCIAE
5. VERSA IN UNO STAMPO DA 22 CM UNTO E INFARINATO
6. CUOCI A 180\* PER 35' CIRCA
7. ESTRAI E FAI FREDDARE PRIMA DI TAGLIARE



## Note Golose

A PIACERE PUOI SERVIRE LA TORTA CON UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA O CON DELLA GANACHE AL CIOCCOLATO PER RENDERLA ANCORA PIÙ GOLOSA! CONSERVALA IN FRIGO PER UN MASSIMO DI 3 GIORNI.

@GAIA\_THEGREENPANTRY