

Torte&Dolcetti al Cioccolato

6 IDEE FACILISSIME PER RICICLARE IL CIOCCOLATO DI PASQUA!



BY
GAIA BORRONI 

www.thegreenpantry.it

Enjoy The Green Side of Life! 🌿



CIAO!

SONO GAIA, E DAL 2005 CONDIVIDO LE MIE RICETTE ONLINE!

HO APERTO IL MIO PRIMO BLOG DI CUCINA QUANDO ERO UNA RAGAZZINA, AVEVO SOLO 21 ANNI, MA DA ALLORA NON HO MAI SMESSO DI CUCINARE, SCATTARE FOTOGRAFIE E APPASSIONARMI SEMPRE DI PIÙ AL MONDO DEL FOOD.

COME OGNI ANNO I GIORNI DOPO LA PASQUA SONO QUELLI IN CUI CI RITROVIAMO SOMMERSE DA TANTISSIME UOVA DI CIOCCOLATA CHE NON SAPPIAMO COME GESTIRE, COSÌ HO PENSATO DI CREARE QUESTO GOLOSISSIMO E-BOOK CHE RACCHIUDE TANTE RICETTE FACILISSIME PER RICICLARE TUTTO IL CIOCCOLATO ACCUMULATO, CHE SIA AL LATTE O FONDENTE!

TI INVITO A SBIRCIARE ANCHE NEL MIO BLOG PER TROVARE TANTISSIME ALTRE IDEE E RICETTE EASY&VEGGIE!

Love, Gaia!



www.thegreenpantry.it



Pagina

Nome Ricetta

2	TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO
3	BROWNIES VEG AL CIOCCOLATO E AVOCADO
4	MUFFINS FACILISSIMI
5	COOKIES RIPIENI AL CIOCCOLATO
6	TORTA ALL'ACQUA E CIOCCOLATO
7	BROWNIES AI FAGIOLI ROSSI
8-9	LISTA DELLA SPESA
10	RINGRAZIAMENTI



Torta di Ricotta e Cioccolato

Prep

15 MIN

Cook

35 MIN

Ready in

50 MIN

INGREDIENTI

250 G RICOTTA
100 G CIOCCOLATO FONDENTE
80 ML OLIO DI SEMI
3 UOVA
100 G ZUCCHERO DI CANNA
200 G FARINA
8G LIEVITO

PREPARAZIONE

1. SCIOGLI IL CIOCCOLATO CON L'OLIO E MESCOLA TUTTO CON LA RICOTTA
2. MONTA LE UOVA CON LO ZUCCHERO
3. SETACCIA LE POLVERI
4. UNISCI LA RICOTTA ALLE UOVA DELICATAMENTE E POI LE POLVERI
5. TRASFERISCI IN UNO STAMPO DA 22 CM E CUOCI IN FORNO CALDO A 180* PER 35'
6. ESTRAI E FAI RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLA

Note Golose

SE VUOI ESAGERARE IN GOLOSITA' PUOI SERVIRE LA TORTA CON DEL GELATO ALLA VANIGLIA O UNA SALSA AI FRUTTI DI BOSCO!



Brownies Veg al Cioccolato e Avocado



INGREDIENTI

1 BANANA MATURA
1 AVOCADO MATURO
80 G FARINA DI MANDORLE
30 G FARINA DI RISO
3 CUCCHIAI CACAO AMARO
50 G CIOCCOLATO FONDENTE, FUSO
3 CUCCHIAI ZUCCHERO DI CANNA
3 CUCCHIAI BURRO DI MANDORLE
BEVANDA VEG SE NECESSARIA

PROCEDIMENTO

1. RIUNITE NEL MIXER TUTTI GLI INGREDIENTI FINO A OTTENERE UNA CREMA LISCIA
2. TRASFERITE IN UNA TEGLIA RETTANGOLARE RIVESTITA DI CARTA FORNO,
3. DECORATE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
4. CUOCETE IN FORNO CALDO A 180* PER 20'.
5. FATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE PRIMA DI TAGLIARE IN QUADROTTI!

Note Golose

PERFETTI ANCHE CON AGGIUNTA DI COCCO!

Muffins Facilissimi



Prep

10 MIN

Cook

25 MIN

Ready in

35 MIN

Ingredienti

250 G FARINA INTEGRALE
8 G LIEVITO IN POLVERE
80 G ZUCCHERO DI CANNA
30 G FIOCCHI DI AVENA
50 G CIOCCOLATO TRITATO
140 ML LATTE VEG
100 ML OLIO DI GIRASOLE
2 UOVA

Preparazione

1. DIVIDETE GLI INGREDIENTI IN DUE CIOTOLE:
2. POLVERI DA UNA PARTE E LIQUIDI DALL'ALTRA,
3. SBATTETE I LIQUIDI E POI UNITELI ALLE POLVERI,
4. MESCOLATE MA NON TROPPO E AGGIUNGETE IL CIOCCOLATO TRITATO A MANO
5. PORZIONATE L'IMPASTO NEI PIROTTINI.
6. CUOCETE IN FORNO CALDO A 180* PER 20'-22'

Note Golose

I BAMBINI POSSONO AIUTARE IN TUTTE LE FASI DELLA PREPARAZIONE, SONO DAVVERO FACILISSIMI DA REALIZZARE E DIVERTENTI DA VEDER CRESCERE IN FORNO

Cookies Ripieni al Cioccolato



Prep **Cook** **Ready in**

15 MIN

20 MIN

35 MIN

Ingredienti

100 G ZUCCHERO DI CANNA
30 G MUSCOVADO
100 G BURRO MORBIDO
1 UOVO
200 G FARINA 00
4 G LIEVITO
2 G BICARBONATO
CREMA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CIOCCOLATO 70%

Procedimento

1. METTETE UN FOGLIO DI CARTA FORNO SU UNA TEGLIA CHE POSSA STARE IN FREEZER
2. DISPONETE 10 CUCCHIAINI DI CREMA SPALMABILE SULLA TEGLIA E RIPONETE IN CONGELATORE PER 1 ORA
3. PREPARATE I BISCOTTI:
4. IN PLANETARIA LAVORATE BURRO+ZUCCHERI
5. AGGIUNGETE L'UOVO E INFINE LE POLVERI SETACCIATE.
6. FORMATE 20 PALLINE DI IMPASTO
7. FARCITENE 10 CON LA CREMA GELATA E COPRITELE CON LE ALTRE 10
8. SIGILLATE I BORDI E DISPONETE SULLA TEGLIA.
9. POSIZIONATE UN PEZZO DI CIOCCOLATO SU OGNI BISCOTTO E A PIACERE SCAGLIE DI SALE
10. CUOCETE A 180* PER 12' ESTRAETE E FATE FREDDARE.

Note Golose

REALIZZA LA TUA SPALMABILE AL CIOCCOLATO&NOCCIOLE: SCIOLGI A BAGNOMARIA 100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE E MESCOLALI CON 180 G DI CREMA DI NOCCIOLE 100%

Torta all'Acqua e Cioccolato

INGREDIENTI

150 G FARINA 00
50 G FARINA INT
80 G ZUCCHERO DI CANNA
20 G CACAO AMARO
70 G CIOCCOLATO FONDENTE
160 ML ACQUA
70 ML OLIO DI SEMI
10 ML ACETO DI MELE BIO
8 G LIEVITO PER DOLCI

PREPARAZIONE

1. SETACCIA LE POLVERI IN UNA CIOTOLA
2. FONDI IL CIOCCOLATO A BAGNOMARIA
3. MESCOLA I LIQUIDI IN UN'ALTRA CIOTOLA INSIEME AL CIOCCOLATO
4. UNISCI I LIQUIDI ALLE POLVERI,
5. MESCOLA E TRASFERISCI IN UNO STAMPO DA 18 CM UNTO
6. CUOCI IN FORNO CALDO A 180* PER 25'.
7. ESTRAI E A PIACERE DECORA CON UNA GANACHE VEGANA E LAMPONI!

Note Golose

PER LA GANACHE VEGANA SCALDA 150 ML PANNA DI SOYA E UNISCI A 150 G CIOCCOLATO FONDENTE, MESCOLA DELICATAMENTE ET VOILA'!

Prep

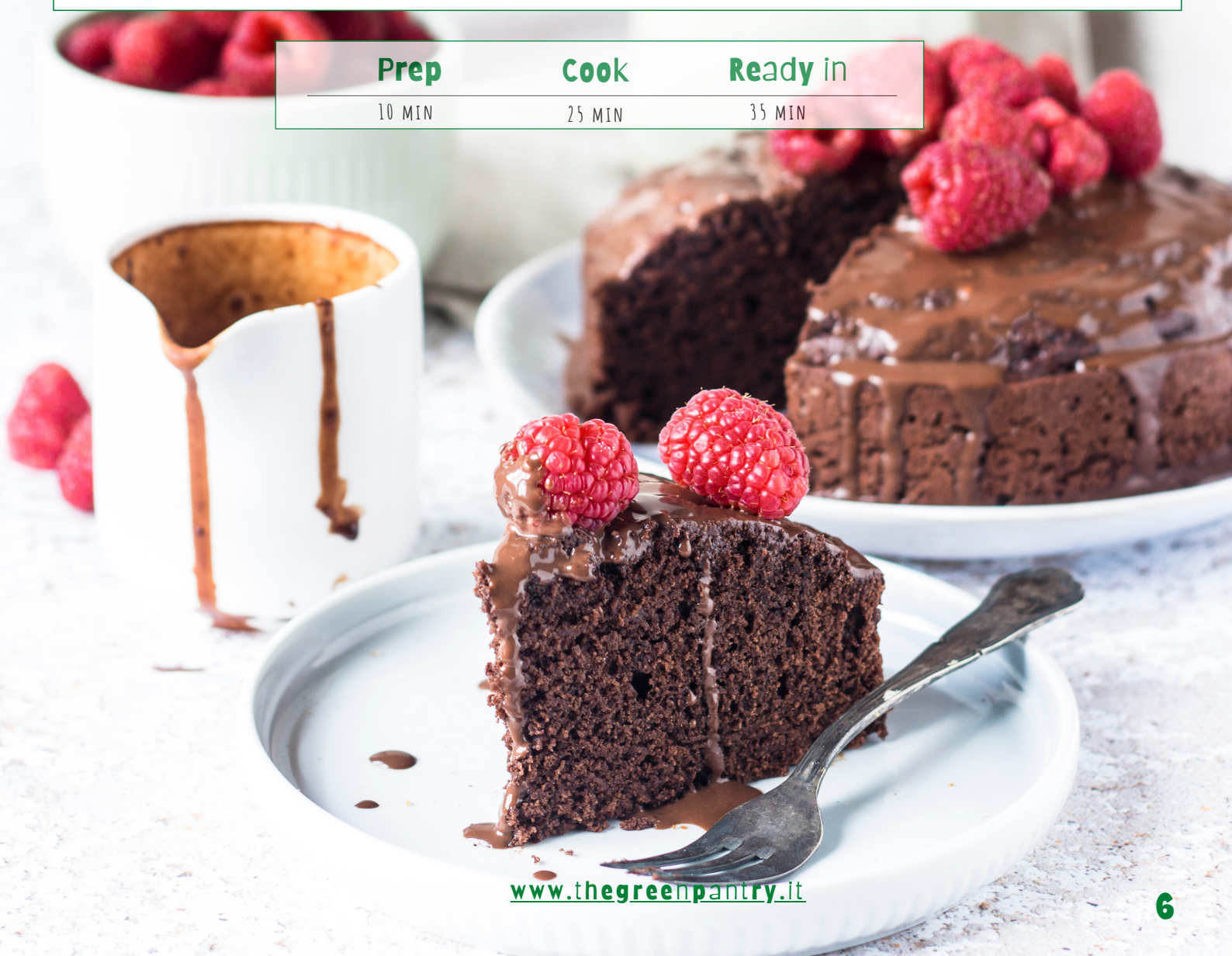
10 MIN

Cook

25 MIN

Ready in

35 MIN





Brownies con Fagioli rossi

Ingredienti

100 G FARINA DI FAGIOLI NERI
150 G FARINA SENZA GLUTINE
100 G BURRO MORBIDO
120 G ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA
100 G CIOCCOLATO FONDENTE 70% FUSO
30 G CACAO AMARO
2 UOVA MEDIE BIOLOGICHE & LIEVITO
PER DOLCI
3 BANANE MATURE SCHIACCIATE

Preparazione

1. LAVORATE A CREMA IL BURRO E LO ZUCCHERO,
2. INCORPORATE UN UOVO ALLA VOLTA E IN ULTIMO IL CIOCCOLATO FUSO E FATTO INTIEPIDIRE.
3. SETACCIATE TUTTE LE POLVERI INSIEME E AGGIUNGETELE IN TRE RIPRESE AL COMPOSTO PRECEDENTE.
4. AGGIUNGETE ANCHE LE BANANE SCHIACCIATE CON UNA FORCHETTA E TRASFERITE IL COMPOSTO IN UNO STAMPO RETTANGOLARE RIVESTITO DI CARTA FORNO.
5. INFORNATE A 180° IN FORNO CALDO PER 25' ESTRAETE E
6. FATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE PRIMA DI TAGLIARE IN QUADROTTI

Prep

20 MIN

Cook

25 MIN

Ready in

50 MIN

Lista della Spesa







Lista della Spesa









Gaia Borroni
RECIPE DEVELOPER, FOOD BLOGGER

Grazie!

RINGRAZIO TUTTE VOI CHE QUOTIDIANAMENTE APPREZZATE E CONDIVIDETE IL MIO LAVORO ONLINE, IL VOSTRO SUPPORTO E' PREZIOSO E IMPORTANTE.

**Enjoy The Green Side of
Life!** 

VI ASPETTO CON TANTE NUOVE IDEE E RICETTE IN TUTTI I MIEI CANALI SOCIAL E NEL MIO BLOG
THE GREEN PANTRY E SU RICOMINCIO DA QUATTRO

