

RICETTA SVUOTA FRIGO

Torta marmorizzata salva colazione



Questa ricetta me la faccio venire in mente dopo aver notato che la voglia di uscire a fare spesa non arrivava, aver finito quasi tutti i cibi per fare colazione (ad eccezione di pane e marmellata), aver visto due uova appena scadute, ma ancora buone e un po' di latte in più che mi sono ritrovata in casa, anche lui appena scaduto.

*Quindi la cosa migliore era, controllare che i cibi scaduti fossero ancora buoni e unire tutto in qualcosa di buonissimo e utile per **riciclare** questi ingredienti.*

Ingredienti

- 2 uova
- 150g di zucchero
- Un vasetto di yogurt bianco (quello che magari vi siete dimenticati di avere)
- 60ml di olio di semi di girasole
- 60ml di latte
- 300g di farina bianca
- Una bustina di lievito per dolci
- 40g di cacao amaro in polvere

Olio di gomito, si perchè di questi tempi è bene sfruttare ogni occasione per fare un po' di attività fisica 😊

Preparazione

1. Ho unito uova e zucchero;
2. Ho aggiunto lo yogurt, il latte e l'olio;
3. Ho aggiunto la farina setacciata insieme al lievito e ho mescolato tutti gli ingredienti.
4. Ho iniziato a sistemare in uno stampo da Plum Cake una parte dell'impasto;
5. All'altra metà ho aggiunto il cacao amaro setacciato;
6. Quando l'impasto al cacao è diventato omogeneo, l'ho aggiunto nello stampo;
7. Come ultima cosa, ho preso uno stuzzicadenti lungo (ma va benissimo anche un coltello) ho mischiato leggermente le due paste all'interno dello stampo;
8. Forno 35 minuti a 180°.