

Mini cake al cioccolato, al pistacchio e al lampone

Ingrédients

- 125g di yogurt naturale senza zucchero
- 180g di zucchero
- 2 uova
- 80g di olio neutro
- 225g di farina
- 6g di lievito in polvere
- 35g di latte
- 25g di latte
- 1 lampone per ogni mini tortina

Préparation

1. È arrivata la stagione del ritorno a scuola!
2. E in questa occasione (è passato un po' di tempo), vi ho fatto votare su Instagram per creare insieme una ricetta di ritorno a scuola.
3. Le istruzioni finali erano di fare delle tortine individuali (perfette per le merende dei bambini!
4.) con cioccolato (sia in gocce che fuso nell'impasto), lamponi e pistacchio; ecco il risultato: deliziose mini torte marmorizzate, cioccolatose e fruttate che si congelano molto bene se vuoi prepararle in anticipo per merende o colazioni ;) E non c'è nulla che ti impedisca di usare lamponi surgelati, quindi questa ricetta è fattibile in qualsiasi stagione!
5. Ingredienti: Ho usato la pasta di pistacchio di Koro: utilizza il codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato il cioccolato Caraïbes e le gocce di cioccolato di Valrhona: utilizza il codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
7. Mescola lo yogurt con lo zucchero, poi aggiungi le uova una alla volta, mescolando dopo ogni aggiunta.
8. Poi incorpora l'olio, quindi la farina e il lievito in polvere.
9. Dividi l'impasto (circa) in tre parti uguali.
10. Alla prima, aggiungi la pasta di pistacchio e il latte.
11. Alla seconda, aggiungi i lamponi, grossolanamente schiacciati con una forchetta, e mescola.
12. All'ultima, aggiungi il cioccolato fuso e il latte.
13. Nei tuoi piccoli stampi, versa un po' di impasto al pistacchio, poi qualche goccia di cioccolato, l'impasto al cioccolato, l'impasto al lampone e infine completa con mezzo lampone e qualche altra goccia di cioccolato.
14. Cuoci in un forno preriscaldato a 170°C per 20-25 minuti (controlla la cottura con la punta di un coltello).
15. Lascia raffreddare prima di togliere dallo stampo e buon appetito!