

Ecco un modo per riciclare i frammenti di uova di cioccolato avanzati dalla Pasqua.

Ingredienti
1 uovo
200 g di farina 00
1 cucchiaino di bicarbonato
150 g di ricotta fresca
100 g di zucchero di canna
100 g di frammenti di uova di cioccolato

Preparazione
In una ciotola mescoliamo assieme ricotta e zucchero con l'uovo. Aggiungiamo la farina e mescoliamo, infine il bicarbonato e mescoliamo ancora. Quindi versiamo nello stampo e solo dopo incastoniamo i frammenti di cioccolato nell'impasto. Inforniamo per 15-20 minuti a temperatura media e poi sforniamo.
Lasciamo intiepidire prima di servire.