

Ingredienti
Per la base
2 uova
70 g di zucchero di canna
50 g di farina di farro

Per la farcitura
100 g di cioccolato gianduia
30 g di granella di nocciole
100 ml di crema di soia

Preparazione
Per la preparazione della base seguite il procedimento che trovate cliccando qui .

Per la ganache della farcitura invece mettiamo in un pentolino col fondo spesso e a fuoco basso il cioccolato a pezzetti e la crema di soia (sostituto della panna da cucina ma 100% vegetale). Sciogliamo fino ad ottenere una crema omogenea ed infine spegniamo il fuoco aggiungiamo la granella e mescoliamo e spalmiamo la crema sulla base, poi arrotoliamo (come descritto nella ricetta della base).

Lasciamo riposare in frigo per un paio di ore e poi serviamo tagliando a fette.

Per una merenda super ed una colazione da veri campioni!