



Cupcakes con Due Ingredienti

Quando mi sveglio presto, amo affacciarmi al balcone della mia camera e respirare l'aria invernale di Londra, che mi accarezza dolcemente il viso e mi ricorda il vento della Murgia. **I cupcakes** preparati con 2 ingredienti si ispirano a questi miei pensieri, ovvero al ricordo della dolcezza e della semplicità dei campi del sud, che mi mancano ogni giorno.

Nonostante io prepari ricette simili continuamente, mi sorprende sempre il fatto che bastano due ingredienti e pochi minuti per ottenere una ricetta gustosa e sana come questa: **cupcakes con un morbido cuore alla banana e intenso sapore di cacao**, cotti in forno e subito pronti per essere divorati.

Godiamoci la magia della cucina e rilassiamoci con questi

dolcetti a base di semplicità!

Prep 5 mins | **Cook** 20 mins | **Total** 25 mins | **Serves** 5

Ricetta

- 3 Banane
- 50 g di Cacao amaro in polvere

Procedimento

1. Sbuccia e schiaccia con una forchetta la banana, fino a ridurla in poltiglia.
2. Aggiungi il cacao e mescola.
3. Versate il composto ottenuto all'interno degli stampi da cupcakes riempiendoli fino a 3/4
4. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.
5. Fai raffreddare e servi

Consigli

- Puoi aggiungere noci tritate, per un risultato ancora più goloso.
- Puoi farcire con frutta o creme vegan.



Prodotti Vegan Consigliati ↓



Barretta Energetica Cacao



Fave di Cacao in
granella



Cacao magro in
polvere bio



Frollini al
Cacao con Gocce
di Cioccolato