

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone alla Nutella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il [ciambellone](#), che bontà! Scommetto che ciascuno di voi ha la propria ricetta preferita, magari quella della nonna o della mamma...e le varianti sono una più invitante dell'altra, come questa del ciambellone alla Nutella, un [dolce](#) soffice e dal cuore goloso che vi conquisterà al primo assaggio.

Questa [ciambella](#) alta e variegata è morbidissima, ottima per la colazione o la merenda di tutta la famiglia, inoltre si prepara in modo facile e in poco tempo, senza planetaria o fruste elettriche, quindi adatta anche a chi è alle prime armi in cucina.

Venite a scoprire altre golosità da fare in casa:

[Torta di cioccolato mascarpone e nutella](#)

[Nutellotti facili](#)

[Ciambella del paradiso](#)

[Ciambella all'arancia](#)

[Ciambella yogurt e cacao](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

UOVA circa 4 - 220 gr

ZUCCHERO 220 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 220 gr

LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina - 8 gr

NUTELLA® 4 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO per la finitura -

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il ciambellone alla Nutella sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con le fruste, quindi aggiungete lo zucchero e continuate a montare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.





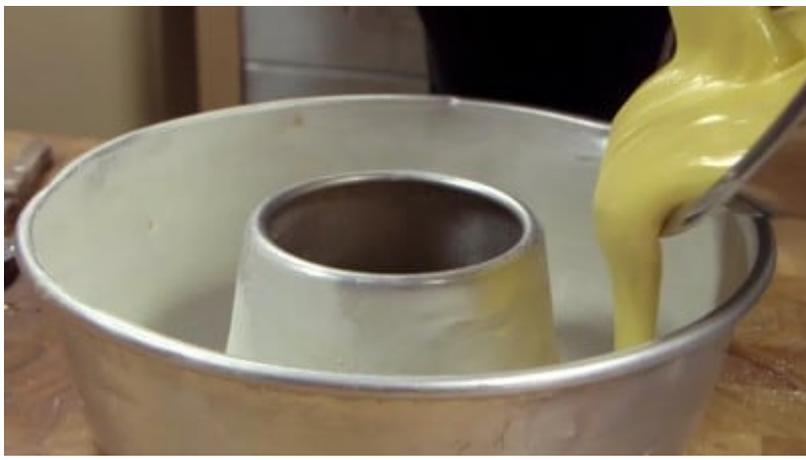
**2** A questo punto, incorporate l'olio di semi e la farina ed il lievito ben setacciati; lavorate molto bene affinché tutti gli ingredienti riescano ad amalgamarsi alla perfezione.





- 3** Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella di 28 cm e trasferitevi metà del composto appena preparato.





- 4 Amalgamate alla metà di composto rimasto nella ciotola i cucchiari di Nutella e mescolate per ottenere un composto omogeneo.



- 5 Aggiungete un po' di Nutella anche alla parte di pastella nello stampo, senza mescolare ma facendola semplicemente colare qua e là.

Versate nello stampo anche la pastella alla Nutella rimasta nella ciotola.



**6** Infornate a 180°C per 40-45 minuti. Una volta cotto, sfornate il ciambellone, fatelo riposare una decina di minuti, toglietelo dallo stampo e fatelo freddare completamente.





**7** Servite il ciambellone per la colazione o per la merenda dopo averlo ben cosparso di zucchero a velo.

