

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella al cacao

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g di farina 00  
200 g di zucchero semolato  
100 g di burro  
1 bicchiere di latte  
3 uova  
3 cucchiai di cacao amaro  
un pizzico di sale  
1 bustina di lievito per dolci  
pangrattato  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE



2 Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero.



3 E montare bene fino ad avere un composto gonfio e spumoso.  
Nel frattempo sciogliete a fuoco dolcissimo il burro.



- 4 Unite il burro al composto di tuorli e zucchero e continuate a montare per un paio di minuti.



- 5 Setacciate la farina, unitela al composto e impastare con le fruste a spirale.



6 Setacciate anche il cacao e il lievito.



7 E uniteli al composto continuando ad impastare.

Imburrate uno stampo da ciambella di 26 cm e cospargetela con del pangrattato.



8 Versate l'impasto nella teglia.



9 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Lasciate intiepidire, sformate e cospargete con dello zucchero a velo.

