

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 260 g di farina
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- mezzo cucchiaino di sale
- 120 ml di latte tiepido
- 120 ml di caffè
- 115 ml di burro fuso
- 1 uovo grande leggermente sbattuto
- 1 cucchiaino da the di estratto di vaniglia
- 100 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate in una ciotola la farina con il lievito, il sale e lo zucchero.

In una seconda ciotola mescolare l'uovo il burro il latte, il caffè e la vaniglia.

Unite i due composti e mescolare per amalgamare i due composti.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci l'impasto.

Fate cuocere a 180°C per 25 minuti circa.

