

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella farcita alle due creme

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



200 g di cioccolato fondente

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la scorza dell'agrume.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in 2 ciotole togliendo la scorza, in una ciotola mettete la Nutella e mescolare.

Fate raffreddare.



- 2** Per la ciambella: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 5 minuti.



- 3** Aggiungete olio, farina, amido, latte, lievito mescolare versare il tutto in uno stampo per ciambella da 26 cm imburrrata ed infarinata e infornate a 180°C per 40 minuti circa.



4 Una volta cotta lasciatela raffreddare.



5 Con l'aiuto di una siringa riempire la nostra ciambella alternando la crema pasticcere con la crema alla nutella.



6 Fate fondere il cioccolato e coprite la ciambella.



7 Spolverizzate con zucchero a velo.

