

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella marmorizzata

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 4 uova intere
- 200 g di zucchero
- 125 g di burro
- 400 g di farina
- 1 fialetta di aroma al rum
- 200 g di formaggio morbido
- 50 g latte
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di cioccolato al latte
- un pizzico cannella.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Unite la farina e continuate a mescolare con le fruste elettriche.



4 Unite il burro fuso.



5 Incorporate il formaggio morbido.



6 Unite rum, latte, vanillina, lievito.



7 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato ed unitelo ad 1/3 del composto.





8 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella dai bordi alti e versateci il composto bianco.



9 Coprite con quello scuro a cucchiaiate.



10 Passate sopra una forchetta per ricavare l'effetto marmorizzato.



11 Infornate a 180°C per 30 minuti.



12 Spolverizzate di zucchero a velo.





