

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella ripiena di gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
175 g di zucchero
100 g di farina
10 g di burro
1 pizzico di lievito
40 g di cacao amaro in polvere
500 g di gelato
cioccolato fuso per decorare.

PREPARAZIONE



2 Imburrare e infarinare uno stampo per ciambellone di diametro 24 cm.



3 In una terrina sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa e spumosa.

Aggiungere la farina e il lievito aiutandosi con un setaccio.



4 Aggiungere il cacao.



5 Amalgamare bene il tutto.



6 Versare nello stampo.



7 Infornare a 180° nel forno preriscaldato e cuocere per 30 minuti circa.

Una volta sfornato lasciare raffreddare il dolce.



- 8 Nel frattempo, levare il gelato dal congelatore, lasciarlo riposare qualche minuto per farlo ammorbidire e montare leggermente in modo da renderlo soffice e cremoso.



- 9 Una volta freddo, tagliare la parte superiore del dolce e scavare la mollica all'interno.



10 Riempire con il gelato,



11 richiudere con l'altra metà.

Riporre nel congelatore almeno 2 ore, prima di servire decorare con il cioccolato fuso per decorazioni.

