

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.

