

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al cacao

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

460 g di farina 00
150 g di cacao amaro
400 g di zucchero
200 g di burro fuso
6 uova
500 ml di latte
2 bustine di vanillina
2 bustine di lievito per dolci
un pizzico di sale
zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per 15 minuti.



3 Montare a neve anche gli albumi.

Ai tuorli montati unite anche la farina setacciata con il cacao ed il lievito, il burro fuso, la vanillina ed il pizzico di sale, mescolare bene e infine unite gli albumi amalgamando sempre con le fruste elettriche.



4 Otterrete un composto come questo.



5 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella da 28 cm (oppure usate ilburro spray).



6 Versate il composto nello stampo ed infornare a 180°C per 50 minuti.

Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

