

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone americano variegato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 300 g di zucchero
- 8 uova
- 1 cucchiaino di cremor tartaro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 bicchierini di olio di semi
- 1 bicchiere colmo di acqua
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia.

PER LA PARTE VARIEGATA

- 40 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente con il latte ed unite lo zucchero a velo.

Separate gli albumi dai tuorli.

Unite agli albumi il cremor tartaro e montare a neve ferma con le fruste elettriche.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Montare in una ciotola i tuorli con lo zucchero e unite metà farina setacciata.



2 Unite l'olio e l'acqua e mescolare.

Unite la farina rimasta e continuate a mescolare con le fruste.

Aggiungete il lievito e mescolare infine incorporate gli albumi.

Versate metà composto nella tortiera per l'angel food cake e coprite con un pò di cioccolato preparato in precedenza.

Coprite con altro composto bianco, tutto il cioccolato e l'impasto rimasto.

Infornate a 180°C per 1 ora.

Fate raffreddare capovolto sopra un imbuto.

Sformate il dolce quando è freddo.

Ciambellone americano variegato al cioccolato

Image not found or type unknown