

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella allo yogurt e cacao

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso



La ciambella allo yogurt e cacao è una variante soffice e golosa della [classica ciambella](#) in cui si incontrano lo yogurt, che la rende morbidissima, e il cacao, che la rende irresistibile. Soffice come una nuvola, un [dolce](#) allo yogurt e cacao irresistibile, preparato con ingredienti genuini, di facile reperibilità, che tutti abbiamo in dispensa o in frigorifero. Perfetta da inzuppare nel latte a colazione o da servire a merenda: sarà sempre un piacere! La preparazione è adatta anche ai meno esperti in cucina. Si prepara in pochi minuti e rimane soffice a lungo. La Ciambella allo yogurt e cacao è senz'altro una garanzia di successo.

Ecco altre ciambelle da provare:

[Ciambella del paradiso](#)

[Ciambellone cocco e cacao](#)

[Ciambellone bolognese](#)

[Ciambellone alla Nutella](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 230 gr

YOGURT BIANCO NATURALE 150 gr

UOVA 3 uova medie - 150 gr

LATTE INTERO 100 gr

OLIO DI SEMI girasole, arachide - 100 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 70 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 g - 1 bustina

ZUCCHERO A VELO per decorare -

## PREPARAZIONE

- 1 Inserite le uova in una ciotola e unite lo zucchero. Montate le uova con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.



2 Aggiungete l'olio di semi, il latte e lo yogurt.





- 3** Mescolate insieme la farina e il lievito per dolci e incorporateli all'impasto, setacciando. Amalgamate con le fruste per qualche minuto, a bassa velocità.





- 4 In ultimo, aggiungete anche il cacao amaro setacciato. Azionate le fruste elettriche e lavorate il tutto, in modo da ottenere un impasto omogeneo.





**5** Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella da 24 cm e versate all'interno l'impasto.

Infornate nel forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti. Fate la prova stecchino per verificarne la cottura.



- 6 Una volta che la vostra Ciambella allo yogurt e cacao è pronta e raffreddata, trasferitela sul piatto da portata. Spolverate la superficie con dello zucchero a velo e servite.



## CONSERVAZIONE

La Ciambella allo yogurt e cacao si conserva per almeno 3 giorni, a temperatura ambiente, sotto una campana di vetro o nel suo stampo, coperta con pellicola trasparente o carta stagnola. Essendo una torta da credenza, si può tranquillamente congelare, già porzionata, in modo da estrarre dal freezer solo il numero di fette desiderate.

## CONSIGLIO

La Ciambella allo yogurt e cacao si può preparare anche con yogurt di gusti diversi, per dare ogni volta una sfumatura diversa al vostro dolce. Potete provare con yogurt al caffè o yogurt ai frutti di bosco. Per arricchire la vostra ciambella, potete aggiungere anche 80 g di gocce di

cioccolato all'impasto, come ultimo ingrediente, prima di versarlo nello stampo.