

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline con gocce di cioccolato

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte hai desiderato un dolce casalingo perfetto da inzuppare nel latte, che non si sgretoli al primo morso e mantenga tutta la sua fragranza? La soluzione è finalmente arrivata: le **ciambelline con gocce di cioccolato** risolveranno ogni tuo dilemma da colazione! Sono golosissime, leggere grazie alla presenza dell'olio al posto del burro, e davvero semplicissime da fare. Se adori questo magico abbinamento, lasciati tentare anche dai morbidissimi [muffin con gocce di cioccolato](#) o dai fragranti [panini al latte e gocce di cioccolato](#).

Per gli amanti dei classici della pasticceria casalinga, imperdibili sono i tradizionali [cookies con gocce di cioccolato](#), i celebri e irresistibili [american cookies](#) e

i contemporanei [crumbl cookies](#). Vuoi esplorare consistenze diverse, magari ideali per il fine pasto? Prova una delicata [mousse di ricotta e cioccolato](#) oppure una rustica e confortante [sbriciolata ricotta e cioccolato morbida](#). Preparare le tue ciambelline sarà un gioco da ragazzi e la casa profumerà di buono, conquistando proprio tutti!

INGREDIENTI PER LE CIAMBELLINE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

FARINA 00 250 gr
ZUCCHERO 80 gr
OLIO DI SEMI (girasole o arachidi) - 50 ml
LATTE (vaccino o vegetale) - 50 ml
UOVO INTERO 1
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
SALE 1 pizzico
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARA LE CIAMBELLINE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

1 **Accendi** il forno a 180°C in modalità statica e prepara una teglia foderandola con carta da forno.

Rompi l'uovo in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero e sbatti energicamente con una frusta a mano o una forchetta finché non ottieni un composto chiaro e omogeneo.

Versa l'olio di semi, il latte e l'estratto di vaniglia, continuando a mescolare per amalgamare bene i liquidi.

2 Setaccia la farina con il lievito e uniscili al composto insieme al pizzico di sale. Inizia a impastare con un leccapentole e poi usa le mani per formare un panetto compatto e morbido.

Aggiungi le gocce di cioccolato (ben fredde da freezer) e lavora l'impasto molto velocemente per distribuirle in modo omogeneo, senza scaldarlo troppo con le mani.

Preleva delle piccole porzioni di impasto da circa 35-40 grammi l'una.

Forma dei cordoncini spessi circa un dito e chiudili ad anello sigillando bene le estremità per creare le tue ciambelline.

3 **Disponi** i biscotti sulla teglia, ben distanziati tra loro perché in cottura tenderanno a gonfiarsi.

Inforna e cuoci per circa 15-18 minuti, o finché non risultano dorate e croccanti in superficie.

Sforna le ciambelline e lasciale raffreddare completamente su una gratella prima di tuffarle nel latte!

IDEE ALTERNATIVE

Personalizzare i dolci in base alle esigenze e ai gusti di chi siede a tavola è sempre un'ottima pratica. Ecco qualche idea per variare questa ricetta:

Versione Senza Glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix di farine senza glutine apposito per dolci a base di frolla, mantenendo inalterate le dosi dei liquidi.

Versione Senza Lattosio: Scegli un latte vegetale (come quello di avena, di mandorla o di soia) per l'impasto e assicurati che le gocce di cioccolato fondente non contengano tracce di lattosio.

Versione Vegana: Ometti l'uovo, utilizzando un po' di latte vegetale in più per amalgamare le polveri,

oppure sostituiscilo con mezza banana schiacciata o un cucchiaino di semi di lino triturati e reidratati in acqua.

Idea WOW: Aggiungi all'impasto 15 g di cacao amaro (togliendo pari peso di farina) e sostituisci le gocce fondenti con gocce di cioccolato bianco per un goloso effetto "Black & White".

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La riuscita di un buon dolce passa spesso attraverso piccoli accorgimenti che fanno la differenza in cucina.

Trucco per la riuscita sicura: Metti sempre le gocce di cioccolato in freezer per almeno 30 minuti prima di inserirle nell'impasto. Questo trucco impedisce al calore delle mani di scioglierle durante la lavorazione, evitando così di macchiare l'impasto e garantendo pepite perfettamente integre dopo la cottura.

Lo sfizio in più: Aggiungi una grattugiata di scorza d'arancia non trattata nell'impasto; l'agrume esalterà al massimo il sapore del cioccolato fondente.

L'idea per i bambini: Sostituisci parte delle gocce di cioccolato con dei confettini colorati al cioccolato: renderanno le ciambelline irresistibili per i più piccoli, perfette per le feste.

Idea antispreco: Non sprecare eventuali briciole o piccolissimi avanzi di impasto che si staccano durante la lavorazione. Arrotolali formando delle mini palline grandi come ceci, cuocile in forno per pochi minuti e usale come "mini cereali biscotto" da tuffare nello yogurt della colazione.

CONSERVAZIONE

Per mantenere tutta la loro deliziosa croccantezza, riponi le ciambelline, una volta completamente raffreddate, all'interno di una scatola di latta per biscotti o in un contenitore ermetico di vetro. Conservate al riparo dall'umidità e da fonti di calore, si manterranno perfette e fragranti fino a **una settimana**.