

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone alla Nutella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

UOVA circa 4 - 220 gr

ZUCCHERO 220 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 220 gr

LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina - 8 gr

NUTELLA® 4 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO per la finitura -

Il ciambellone, che bontà! Scommetto che ciascuno di voi ha la propria ricetta preferita, magari quella della nonna o della mamma...bene, noi ve ne forniamo una che è davvero semplice sia da ricordare che da fare.

Si perchè spesso la difficoltà principale è avere una ricetta pronta subito, meglio se anche facile da ricordare. Noi abbiamo voluto aggiungere all'impasto base, una variegatura alla Nutella per rendere il tutto, se possibile, ancora più goloso.

PREPARAZIONE

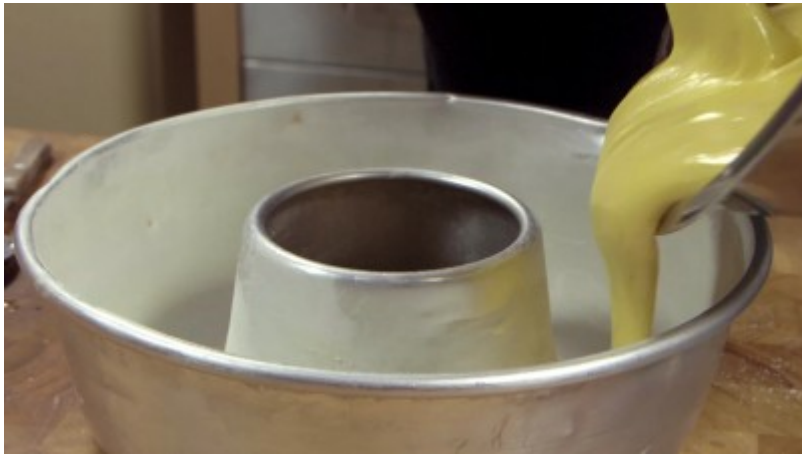
- 1 Sgusciate le uova e fatele ricadere in una ciotola, sbattetele con le fruste, quindi aggiungete lo zucchero e continuate a montare fino ad ottenere uno composto chiaro e spumoso.



- 2 A questo punto, incorporate l'olio di semi e la farina ed il lievito ben setacciati; lavorate molto bene affinché tutti gli ingredienti riescano ad amalgamarsi alla perfezione.



- 3 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella di 28 cm e trasferitevi metà del composto appena preparato.



- 4 Amalgamate alla metà di composto rimasto nella ciotola i cucchiari di Nutella e mescolate per ottenere un composto omogeneo.



- 5** Aggiungete un po' di Nutella anche alla parte di pastella nello stampo, senza mescolare ma facendola semplicemente colare qua e là.

Versate nello stampo anche la pastella alla Nutella rimasta nella ciotola.



- 6** Infornate a 180°C per 40-45 minuti. Una volta cotto, sfornate il ciambellone, fatelo riposare una decina di minuti, toglietelo dallo stampo e fatelo freddare completamente.



7 Servite il ciambellone per la colazione o per la merenda dopo averlo ben cosparso di zucchero a velo.



