

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone allo yogurt cacao e nocciole

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

POTETE USARE ANCHE LO STAMPO PER CIAMBELLA DA 24 CM. O DA 26CM.



Il ciambellone allo yogurt è una ricetta semplicissima da fare in casa, il tipico dolce della nonna, alto e soffice, golosissimo al cacao e arricchito con delle croccanti e saporite nocciole.

La nostra ricetta del ciambellone allo yogurt è super collaudata e riesce sempre, l'aggiunta dello yogurt rende l'impasto più friabile rispetto agli altri ciambelloni in cui non è previsto. La presenza di cacao amaro e nocciole regala al ciambellone allo yogurt un tocco di gusto in più. Cucina il ciambellone allo yogurt per colazione o per

merenda, in ogni occasione sarà sempre un vero successo, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico, vedrai che meraviglia!

Idea in più: se devi portare un dolce ad una festa, questa è proprio la ricetta che fa per te!

Ecco altre ricette dolci che potrebbero piacerti:

[Brownies cioccolato e noci](#)

[Torta di ricotta](#)

[Pan d'arancio](#)

[Ciambella alla ricotta](#)

[Torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 160 gr

VASETTO DI YOGURT BIANCO

zuccherato - 125 gr

BURRO 100 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

GRANELLA DI NOCCIOLE 40 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

UOVA MEDIE 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare in modo perfetto un buonissimo ciambellone allo yogurt, cacao e nocciole. Pesa tutti gli ingredienti che compongono la ricetta e tienili a disposizione sul piano di lavoro. Inizia con il fondere il burro, puoi scioglierlo alla temperatura di 800 watt in microonde o a bagnomaria.

In un'altra ciotola sguscia le uova e aggiungici lo zucchero, monta insieme i due ingredienti con una frusta elettrica.



2 Quando il composto inizia a montare, versa il burro fuso, tiepido, a filo. Non smettere di montare e quando hai finito di aggiungere lo zucchero aggiungi anche lo yogurt.





3 Aggiungi anche la granella di nocciole, amalgama sempre con la frusta elettrica, a velocità minima.

Setaccia insieme la farina 00, la fecola, il lievito e il cacao amaro, infine unisci tutto alla ciotola con il composto montato.





- 4 Mescola delicatamente amalgamando l'impasto, cerca di non produrre grumi. Appena le farine saranno incorporate al composto, aziona la frusta elettrica per montare meglio.

Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C e intanto ungi di burro e infarina bene uno stampo per ciambella da 22 cm. Cuoci per 35-40 minuti. Trascorso questo tempo, puoi verificare la cottura infilzando il ciambellone con uno stecchino lungo: se esce asciutto spegni il forno e lascia il dolce riposare per 5 minuti con lo sportello aperto, dopodiché trasferisci fuori dal forno e lascia raffreddare completamente prima di toglierlo dallo stampo.





CONSERVAZIONE

La ciambella si conserva bene a temperatura ambiente per 3-4 giorni in una tortiera a campana.

CONSIGLIO

Per arricchire il ciambellone puoi spolverare la superficie con lo zucchero a velo, oppure per una versione ancora più golosa ricorpi con una glassa o con la ghiaccia.