

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone allo yogurt cacao e nocciole

di: *Ivana Ballarini*

---

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, cacao amaro e nocciole è un dolce da credenza genuino, semplice da preparare e soprattutto perfetto da gustare sia a colazione che per una golosa merenda. Questa ricetta è realizzata con lo yogurt bianco zuccherato che lo rende soffice e profumato, in più il cacao amaro dà quella nota cioccolatosa che invoglia all'assaggio e per renderla ancora più ghiotta l'aggiunta della granella di nocciole crea un

connubio di sapori e consistenze che insieme si sposano alla perfezione.

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

UOVA MEDIE 3

BURRO 100 gr

VASETTO DI YOGURT BIANCO

zuccherato - 125 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 160 gr

GRANELLA DI NOCCIOLE 40 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

**1** Pesa tutti gli ingredienti che compongono la ricetta.

Fondi il burro: puoi scioglierlo alla temperatura di 800 watt in microonde o a bagno maria.

In una ciotola inserisci le uova e lo zucchero e, utilizzando una frusta, monta gli ingredienti.



**2** Versa il burro fuso a filo mentre monti il composto.

Procedi con lo yogurt.



**3** Aggiungi ora la granella di nocciole, amalgama sempre con la frusta elettrica.

Setaccia in un'unica terrina la farina 00, la fecola, il lievito e il cacao amaro.

Unisci gli ingredienti solidi nella ciotola.



**4** Delicatamente amalgama. Appena le farine saranno incorporate al composto, aziona la frusta elettrica per lavorare meglio il tutto ed evitare la formazione di grumi.

Preriscalda il forno a 180°C (in modalità statica), ed intanto imburra e infarina bene uno stampo per ciambella da 22 cm.

Cuoci in forno a 180°C 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

CONSIGLIO