

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Checco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250 gr di zucchero
- 250 gr di farina
- 250 gr di burro
- 6 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina e mezzo di cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Fare sciogliere il burro (meglio se a temperatura ambiente) e dividere i tuorli dagli albumi.

Lavorare con un frullatore elettrico i tuorli con lo zucchero, con il burro e con la farina facendo incorporare bene tutti gli ingredienti. Se il composto risulta troppo compatto, da non poterlo lavorare, aggiungere appena mezzo bicchiere di latte. Montati gli albumi, incorporateli al composto e aggiungete il lievito. Lavorate bene il tutto, non dovrà risultare nè troppo liquido nè troppo denso. Dividete il composto in 2 parti in una delle quali verserete una bustina e mezzo di cacao amaro in polvere o di più secondo i propri

gusti, lavorate con un cucchiaio. Versate il tutto in una teglia con il buco (quella per le ciambelle) imburata e infarinata precedentemente, alternando a piacimento i composti. Infornare la teglia a 180° e controllarla con uno spaghetti dopo 45 minuti. Guarnite a piacere dopo aver fatto raffreddare e servite.

2 **ATTENZIONE:** non aprite il forno prima del tempo indicato!!! per decorarla si può usare semplicemente zucchero a velo o cacao amaro o tutti e due, oppure con una glassa di acqua e zucchero o cioccolata fonda più praline di zucchero colorate, a granella o meringhe (a forma di bottone bloccate dal cioccolato ancora caldo). Un'altra idea simpatica può essere quella di usare lo sciroppo di cioccolato sulle fette già tagliate.