

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella ai pistacchi e cioccolato bianco

di: *Robbola*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 100 g di frumina
- 300 g di farina
- 4 uova
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 150 g di cioccolato bianco
- 100 g di pistacchi sgucciati non salati
- 1 bicchiere di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer frullare i pistacchi con due cucchiai di zucchero (prelevato dai 200 g che ci servono per la ciambella), e dopo aggiungete mezzo bicchiere di latte.

Versate in una ciotola.



- 2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve.



- 3 Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete il burro fuso e continuate a montare.



- 4 Unite la farina poca per volta, se l'impasto risultasse un pò duro, versate il restante mezzo bicchiere di latte.

Per ultimo aggiungete il lievito setacciato.



- 5 Versate metà impasto nella crema di pistacchi, mescolare bene il tutto e terminate con 1/4 di albumi a neve girando dal basso verso l'alto.



6 All'altro impasto unite il cioccolato bianco fuso.



7 Unite anche gli albumi e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 26 cm.

Versate l'impasto al cioccolato e sopra quello ai pistacchi, mescolare leggermente.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 40 minuti circa.

