

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al cacao

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g di farina 00
200 g di zucchero semolato
100 g di burro
1 bicchiere di latte
3 uova
3 cucchiai di cacao amaro
un pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
pangrattato
zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero.



3 E montare bene fino ad avere un composto gonfio e spumoso.
Nel frattempo sciogliete a fuoco dolcissimo il burro.



- 4 Unite il burro al composto di tuorli e zucchero e continuate a montare per un paio di minuti.



- 5 Setacciate la farina, unitela al composto e impastare con le fruste a spirale.



6 Setacciate anche il cacao e il lievito.



7 E uniteli al composto continuando ad impastare.

Imburrate uno stampo da ciambella di 26 cm e cospargetela con del pangrattato.



8 Versate l'impasto nella teglia.



9 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Lasciate intiepidire, sformate e cospargete con dello zucchero a velo.

