

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al caffè

di: *d@ny*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

260 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
mezzo cucchiaino di sale
120 ml di latte tiepido
120 ml di caffè
115 ml di burro fuso
1 uovo grande leggermente sbattuto
1 cucchiaino da the di estratto di vaniglia
100 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Mescolate in una ciotola la farina con il lievito, il sale e lo zucchero.

In una seconda ciotola mescolare l'uovo il burro il latte, il caffè e la vaniglia.

Unite i due composti e mescolare per amalgamare i due composti.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci l'impasto.

Fate cuocere a 180°C per 25 minuti circa.

