

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella al cioccolato bianco

di: *Strawberry*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

100 g di burro  
100 g di zucchero  
100 g di latte intero  
200 g di farina setacciata  
200 g di cioccolato bianco  
4 uova  
1 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaio di liquore alla fragola  
topping alle fragoline di bosco  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate fondere il burro con il cioccolato spezzettato.

Aggiungete il latte e lo zucchero e mescolare bene.

Fate riposare qualche minuto quindi aggiungete la farina facendo attenzione che non si formino grumi.

Aggiungete poi le uova intere e montare il tutto con la frusta elettrica a massima velocità per 2 minuti.

Aggiungete infine il liquore alla fragola e il lievito.

Imburate ed infarinate uno stampo per ciambella da 26 cm e versateci l'impasto.



**2** Infornate a 180°C per 20 minuti.



3 Sfornata e spolverata con zucchero a velo.



4 Servite ogni fetta con topping di fragoline di bosco.

