

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alla Nutella

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La ciambella alla Nutella credo sia nella top ten dei dolci più amati sia da grandi che da piccoli. La Nutella, chiamiamola con il suo nome tanto sappiamo tutti che di questo si tratta quando si parla di crema alle nocciole spalmabile, è uno degli ingredienti più irresistibili che esistano sulla faccia della terra!

Se poi la Nutella è racchiusa in un involucro soffice e dalla superficie croccante come quella di questa ciambella, beh allora non potrete che fare colazione, merenda e dopo pasto...e chissà anche il pasto con questo fenomenale dolce!

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 200 gr

LATTE INTERO 180 ml

BURRO sostituibile con la margarina - 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

NUTELLA®

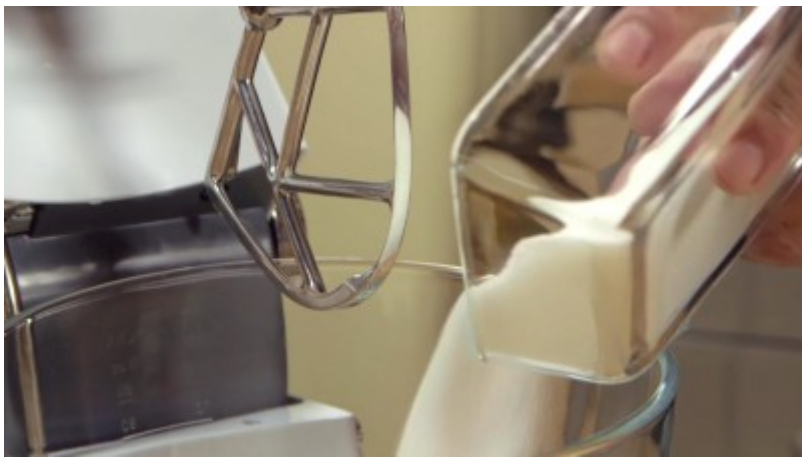
ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una planetaria dotata di gancio a foglia montate per 5 minuti le uova, lo zucchero ed il burro morbido (oppure la margarina se preferite).





2 Unite la farina setacciata alternandola con il latte sempre con la macchina in funzione.





- 3 Unite, infine, il lievito setacciato insieme alla vanillina ed il pizzico di sale. Lavorate ancora per un minuto o finché il composto non risulti omogeneo.



- 4 Versate metà dell'impasto ottenuto in uno stampo per ciambelle di 28 cm di diametro ben imburato ed infarinato. Distribuitevi sopra la nutella, in quantità a piacere ed infine coprite tutto con la pastella rimasta.

Infornate nel forno preriscaldato per 50 minuti.





- 5 Al termine della cottura, sfornate il dolce, lasciatelo riposare qualche minuto, quindi estraetelo dallo stampo e servitelo una volta freddo con una bella spolverata di zucchero a velo.

