

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella allo yogurt bicolore con banane

di: *calliope_84*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 250 g di farina 00 + 50 g di frumina
- 150 g di burro
- 2 vasetti di yogurt bianco o alle banane
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 2 banane
- 2 cucchiaini di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1** Innanzitutto, sciogliete il burro in un pentolino e fatelo raffreddare. Riunite in una ciotola le uova e lo zucchero e montatele fino ad ottenere un composto chiaro. Quindi, unite i due vasetti di yogurt...



2 A questo punto, mescolate farina, frumina e lievito: li aggiungerete setacciandoli...



3 Unite il burro fuso e freddo...



- 4 Ora dividete il composto in due parti uguali (sono sicura che voi saprete dividere meglio di me... io ho ottenuto un composto scuro meno abbondante) e ad una delle due metà aggiungete due cucchiaini di cacao amaro: se dovesse risultare troppo sodo, ammorbiditelo aggiungendo un cucchiaino di yogurt...



- 5 Imburrate e infarinate una tortiera a ciambella (diametro 24 cm.) e versatevi il composto al cioccolato. Al di sopra, disponete le rondelle di banana...



6 Quindi versate il composto bianco e livellate bene...



7 Infornate a 180° per 40 min. circa. Vale comunque la prova stecchino!
Questa è la foto del risultato finale, da poco sfornato...



8 più tardi, quando la assaggeremo, proverò a fare un'altra foto che renda meglio l'idea!
Il profumo è divino... e mi sa anche il sapore!!!

Grazie per l'attenzione!