

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella con cioccolato ed uvetta

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

- 5 uova
- 300 g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 500 g di farina 00
- 150 ml di latte
- 100 ml di olio di semi
- 1 manciata di gocce di cioccolato
- 1 manciata di uvetta
- 2 cucchiai di cacao amaro.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete le uova con i due tipi di zucchero.



3 Montare per 10 minuti.



4 Unite l'olio.



5 Adesso unite il latte alternandolo con la farina mescolata con il lievito.



6 Fate riposare l'impasto 10 minuti.



- 7 Dividete l'impasto in 3 ciotole, in una aggiungete il cioccolato e l'uvetta fatta ammollare in latte per 20 minuti, nella seconda ciotola unite il cacao mentre lasciate la terza neutra.





**8** Riscaldate il forno a 180°C.

Versate in uno stampo a ciambella dai bordi alti con gli impasti alternando i tre gusti.

Coprite con 1 cucchiaio di zucchero.



9 Se volete potete versare il composto in stampini monoporzione.



10 Infornate per 50 minuti. Per i monoporzione basteranno 18-20 minuti.





