

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella marmorizzata

di: *ORANGE JUICE*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 uova intere
200 g di zucchero
125 g di burro
400 g di farina
1 fialetta di aroma al rum
200 g di formaggio morbido
50 g latte
1 bustina lievito per dolci
1 bustina di vanillina
150 g di cioccolato al latte
un pizzico cannella.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Unite la farina e continuate a mescolare con le fruste elettriche.



4 Unite il burro fuso.



5 Incorporate il formaggio morbido.



6 Unite rum, latte, vanillina, lievito.



7 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato ed unitelo ad 1/3 del composto.



- 8 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella dai bordi alti e versateci il composto bianco.



- 9 Coprite con quello scuro a cucchiaiate.



10 Passate sopra una forchetta per ricavare l'effetto marmorizzato.



11 Infornate a 180°C per 30 minuti.



12 Spolverizzate di zucchero a velo.



