

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al cacao

di: *bix*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

460 g di farina 00
150 g di cacao amaro
400 g di zucchero
200 g di burro fuso
6 uova
500 ml di latte
2 bustine di vanillina
2 bustine di lievito per dolci
un pizzico di sale
zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per 15 minuti.



3 Montare a neve anche gli albumi.

Ai tuorli montati unite anche la farina setacciata con il cacao ed il lievito, il burro fuso, la vanillina ed il pizzico di sale, mescolare bene e infine unite gli albumi amalgamando sempre con le fruste elettriche.



4 Otterrete un composto come questo.



5 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella da 28 cm (oppure usate il burro spray).



6 Versate il composto nello stampo ed infornare a 180°C per 50 minuti.

Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

