

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone americano variegato al cioccolato

di: *molli-molli*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *65 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g di farina
300 g di zucchero
8 uova
1 cucchiaino di cremor tartaro
1 bustina di lievito per dolci
2 bicchierini di olio di semi
1 bicchiere colmo di acqua
1 cucchiaino di essenza di vaniglia.

PER LA PARTE VARIEGATA

40 g di cioccolato fondente
2 cucchiai di latte
3 cucchiai di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente con il latte ed unite lo zucchero a velo.

Separate gli albumi dai tuorli.

Unite agli albumi il cremor tartaro e montare a neve ferma con le fruste elettriche.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Montare in una ciotola i tuorli con lo zucchero e unite metà farina setacciata.



2 Unite l'olio e l'acqua e mescolare.

Unite la farina rimasta e continuate a mescolare con le fruste.

Aggiungete il lievito e mescolare infine incorporate gli albumi.

Versate metà composto nella tortiera per l'angel food cake e coprite con un pò di cioccolato preparato in precedenza.

Coprite con altro composto bianco, tutto il cioccolato e l'impasto rimasto.

Infornate a 180°C per 1 ora.

Fate raffreddare capovolto sopra un imbuto.

Sformate il dolce quando è freddo.

Ciambellone americano variegato al cioccolato

Image not found

<http://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/66308/ciambellone-americano-variegato-pochis>