

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone marmorizzato

di: *CasalingheDisperate*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 uova
- 250 g di zucchero
- 100 g di burro
- 400 g di farina; 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchiere di latte
- la buccia grattugiata di un limone
- 30 g di cacao amaro.

PREPARAZIONE

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

Sciogliere il burro ed unitelo al composto e continuate a montare.

Unite il latte e la scorza del limone.

Unite la farina setacciata con il lievito e mescolare delicatamente.

In metà composto unite il cacao e mescolare.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 26 cm e versateci il composto neutro, coprite con quello al cacao e, con una forchetta mescolare leggermente per mescolare appena i due composti.

Informate a 180°C per 30 minuti circa.



2 Se volete potete usare una tortiera da 24 cm procedendo nello stesso modo.

