

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone nero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 200 g farina
- 200 g zucchero
- 2 uova
- 40 g cacao in polvere
- 70 g burro
- 1 bicchiere latte
- 1 bustina lievito
- scorza di limone grattugiata
- 250 g panna montata.

## PREPARAZIONE

1 Mescolate insieme farina, zucchero, due tuorli, il cacao, 50 g. Di burro, il latte, la scorza di limone e, in ultimo il lievito e le chiare montate a neve. Versate l'impasto in uno stampo a ciambella precedentemente imburrato e ponete in forno a calore moderato per circa 1 ora. Lasciatelo raffreddare e servitelo insieme alla panna montata.