

## CIAMBELLA GIORNO E NOTTE DI CAVONE



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (300gr)
- 3 uova
- latte (50ml)
- burro (125gr)
- zucchero (300gr)
- zucchero a velo
- lievito vanigliato
- cacao amaro in polvere (50gr)

### Come si prepara

Montate le uova con lo zucchero, unite il burro fuso la farina a pioggia e il lievito sciolto nel latte mescolando il tutto molto bene per 8 minuti.

Imburrate uno stampo e mettete i 3/4 del composto ottenuto. Al composto rimasto unite il cacao e mescolate con un cucchiaino e con esso deponetelo sull'altra metà del composto lasciando un po' di spazio tra una cucchiainata e l'altra.

Mettete in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti, una volta cotto sfornare e spolverare con zucchero a velo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tags

Ciambelle, ciambella giorno e notte, cacao amaro

