

## CIAMBELLONE BOUNTY



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (200gr)
- 3 uova
- latte (125ml)
- zucchero (200gr)
- zucchero a velo
- cioccolato fondente (70gr)
- lievito vanigliato (20gr)
- olio di mais (4 cucchiaini)
- farina di cocco (50gr)

### Come si prepara

Frullare le uova con lo zucchero molto a lungo. Poi aggiungere, uno alla volta, latte, olio, cocco e lievito.

Quando il composto sarà ben amalgamato, unire anche la cioccolata a pezzi e mescolarla bene.

Infine infornare in una teglia di circa 24 cm di diametro e tenerla in forno per circa 50 minuti a 200 gradi.

Quando il dolce sarà pronto, lasciarlo raffreddare per circa un quarto d'ora e decorare con zucchero a velo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 4

### Tags

torte, colazione, ciambellone, Ciambellone bounty



