

CIAMBELLONE VARIEGATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- Farina (250gr)
- 3 uova
- Zucchero (250g)
- Lievito vanigliato
- Cacao amaro in polvere
- Olio di mais (1 cucchiaino)
- Acqua (q.b.)

Come si prepara

Sbattere bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere poi man mano la farina, l'acqua, l'olio, per ultimo il lievito e amalgamare il tutto perfettamente.

Versare in uno stampo per ciambellone precedentemente imburrato e infarinato metà del composto.

Aggiungere nella rimanente metà il cacao amaro, mescolare bene, e poi versare anche quella nello stampo.

Mischiare leggermente con la punta del manico di un cucchiaio di legno per ottenere la variegatura.

Far cuocere in forno per circa 40 - 45 minuti a 180°.

Difficoltà: 1

Tempo: 45

Gradimento: 4

Tags

cioccolato, cacao, ciambellone, dolci al cioccolato, cioccolata, ciambellone variegato



