



CIAMBELLA AL LATTE E GOCCE FONDENTI

La ciambella al latte è il dolce ideale per una prima colazione genuina. Se nell'impasto vengono sciolte gocce di cioccolato fondente il gusto diventa irresistibile.



INGREDIENTI:

- 80 g** gocce di cioccolato fondente Emilia
- 500 g** farina
- 200 g** burro
- 200 g** zucchero
- 1 bustina** zucchero vanigliato
- 3** tuorli
- 2** albumi
- 1 bustina** lievito
- 7 cucchiai** latte
- 1 pizzico** di sale
- 2 cucchiai** di pane grattugiato



Difficoltà
FACILE



Preparazione
75 min



Porzioni
8

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Lavorare burro e zucchero, unire zucchero vanigliato, sale e tuorli. Mescolare la farina con il lievito e aggiungerli all'impasto. Bagnare con il latte e aggiungere le gocce di cioccolato fondente.

CONSIGLIO

Le fette di ciambella si possono servire accompagnate da amarene sciroppate.

- 2** Montare gli albumi a neve e unirli al composto mescolando piano. Ungere uno stampo per ciambelle, spolverizzare con il pane grattugiato e versarvi dentro l'impasto.
- 3** Infornare a 180° per 45 minuti. Far raffreddare bene prima di servire.

