



CIAMBELLONE VARIEGATO AL CACAO

Il Ciambellone variegato al cacao è una ricetta facile e golosa. Perfetto per una colazione o una merenda, è un dolce soffice e morbido che si prepara in pochi semplici passaggi. Una ciambella bicolore che piacerà davvero a tutti.



INGREDIENTI:

- 60 g** di burro
- 60 g** di olio di semi
- 170 g** di zucchero di canna
- 3** uova
- 10 g** di cacao amaro in polvere
Emilia Zaini
- 55 g** di acqua
- 150 g** di farina
- 7 g** di lievito per dolci
- zucchero a velo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 MIN



Porzioni
8

1

Preparare questo Ciambellone variegato al cacao è molto semplice. Unite in una ciotola capiente il burro a temperatura ambiente tagliato a dadini, l'olio di semi, lo zucchero di canna, le uova e l'acqua. Montate con l'aiuto di una frusta elettrica al fine di ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete la farina e il lievito setacciati e continuate a mescolare. Prelevate metà del composto ottenuto e mettetelo in un'altra ciotola: miscelatelo con il cacao amaro in polvere setacciato per avere così due impasti: uno chiaro e uno scuro.

CONSIGLIO

In questa variante abbiamo utilizzato lo zucchero di canna al posto di quello bianco, per un risultato rustico e raffinato al tempo stesso. Si può utilizzare anche lo zucchero bianco senza problemi.



- 2** Riempite un sac à poche alternando i due composti e farcite uno stampo da ciambella del diametro di 20-22 cm già imburrato. Con uno stecchino tracciate una striatura sulla superficie e infornate a 170° per 40 minuti.



- 3** Una volta cotto lasciatelo raffreddare e sformatelo. Cospargete il ciambellone variegato al cacao con dello zucchero a velo e servitelo

