

Il Ciambellone al bicchiere con glassa fondente permette di creare un connubio perfetto tra semplicità e bontà. Un dolce semplice e goloso che mette d'accordo grandi e piccini.

INGREDIENTI

3 uova;

2 bicchieri di zucchero semolato;

1 bicchiere di latte;

3 bicchieri di farina 00;

1/2 bicchiere di olio di semi di girasole;

1/2 bicchiere di cacao amaro;

1 busta di lievito per dolci

PER LA GLASSA

150 gr di cioccolato fondente;

125 g di zucchero;

120 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Imburrare la teglia in cui poter riversare l'impasto del Ciambellone con del burro e spolverare al di sopra la farina ,o utilizzare uno spray staccante, e procedere con la preparazione del dolce. Bisogna versare all'interno della terrina tutti gli ingredienti alternando i componenti così da non creare grumi nell'impasto: dopo un liquido aggiungere un elemento solido. E' fondamentale iniziare sempre con le uova, così da poterle montare a neve con l'utilizzo di un frullino elettrico fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere lo zucchero e continuare a frullare finché i granelli si saranno amalgamati per bene con le uova. Aggiungere il latte, la farina setacciata, l'olio di semi di girasole, il cacao e infine la bustina di lievito. Versare tutto il contenuto della ciotola all'interno della teglia e infornare a forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti. Dopo 30 minuti controllare la cottura.

Per la glassa: all'interno di un pentolino sciogliere lo zucchero con dell'acqua a fiamma bassa. Quando lo zucchero si sarà fuso fino a diventare uno sciroppo, aggiungere il cioccolato fondente tagliato in piccoli cubetti. Inizialmente la glassa risulterà liquida, quindi lasciar raffreddare finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Per decorare il Ciambellone bisogna riversare la glassa al fondente sul dolce lasciandola scivolare e infine aggiungere, a proprio piacimento, qualche codetta di zucchero colorata.

Alessia Terzo