Ciambellone marmorizzato

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un dolce perfetto per la prima colazione, ma anche per la merenda dei bambini. Il ciambellone marmorizzato è un classico delle nostre abitudini e piace davvero a tutti per la sua semplicità e bontà.

INGREDIENTI:

• 250 gr di zucchero
• 250 gr di farina
• 3 uova
• 130 gr di olio di semi
• 130 gr di acqua
• 1 bustina di lievito
• 1 pugno di gocce di cioccolato
• Rum qb
• 1 cucchiaio di cacao amaro

PROCEDIMENTO:

1. Lavorare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungere l'olio, l'acqua, il rum, la farina ed infine il lievito e le gocce di cioccolato.
2. Versare ¾ del composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato.
3. Nel rimanente composto mettere un cucchiaio di cacao amaro, mescolare bene e far cadere nello stampo sul composto bianco formando con un coltello dei cerchi al fine di realizzare l’effetto marmorizzato.

4. Cuocere in forno caldo 180° per circa 40 minuti. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/ciambellone-marmorizzato/42909