



CIAMBELLONE BICOLORE ... sofficissimo!!!

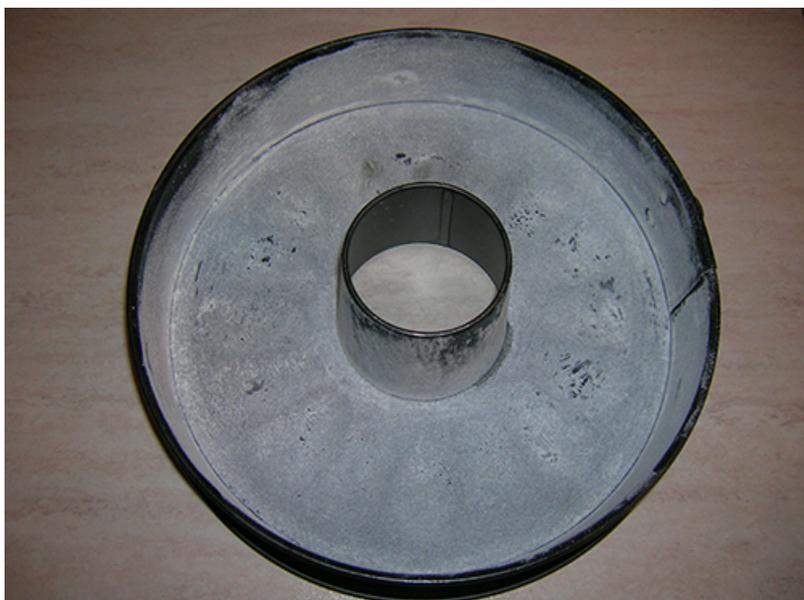
Difficolt: Facile



Cosa c'è di meglio che iniziare la giornata con una ricca e genuina colazione? Soprattutto quando a svegliarmi c'è il profumo e la morbidezza di questo favoloso ciambellone.

- acqua 130gr.
- cacao amaro, 1 cucchiaio colmo
- farina 250gr.
- olio di semi, 130gr.
- uova 3
- zucchero 250gr.
- lievito 1 bustina
- rum 1 tazzina da caffè

Innanzitutto imburriamo e infariniamo una teglia, la mia è 26cm di diametro. Mettere nella planetaria le uova intere con lo zucchero e montare leggermente



ora l'acqua, l'olio e il liquore
a questo punto aggiungere la farina con il lievito



mettere 3/4 del composto all'interno della teglia e lasciarne 1/4 da parte al quale aggiungeremo il cacao



adagiare lentamente il composto nero sopra a quello bianco



e con una forchetta muovere un po' il composto per dare l'effetto marmorizzato



In forno preriscaldato a 180°C per 30 o 35 minuti, quando il ciambellone si stacca dai bordi è pronto



Et voilà la merenda " servita, ottimo anche nel latte la mattina!!!!

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi