



# CIAMBELLONE CON CIOCCOLATO GRATTUGIATO

Difficolt: Media



Buon inizio settimana a tutti,

questa una ricetta della tradizione nella nostra famiglia, fin da quando ero piccola si preparava la domenica o semplicemente per colazione o per merenda; fantastica inzuppata nel latte o nel the, o per i pi golosi accompagnata da un p di cioccolato o della panna montata :P

ciaoooooooooooo

Dosi: dosi per una tortiera di 26cm. di diametro

- burro 200gr.
- cioccolato fondente 200gr.
- farina 200gr.
- frumina 200gr.
- latte 2 bicchieri
- lievito 1 bustina
- uova 6 intere
- zucchero 400gr.
- sale un pizzico

Sminuzziamo il cioccolato e infariniamolo, questo far in modo che non scender durante la cottura



montiamo le uova con un pizzico di sale e lo zucchero



uniamo il burro ammorbidito e continuiamo a montare



CosaCuciniamo.it



CosaCuciniamo.it

aggiungiamo le farine e il lievito setacciati, girando a mano; alterniamo con il latte



CosaCuciniamo.it

alla fine aggiungiamo il cioccolato  
imburriamo e infariniamo la teglia e versiamoci il composto



in forno gi caldo a 160 per 50 minuti, ricordatevi sempre la prova stecchino ;)



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi