

Ciambella glassata

circa 10 - 12 porzioni



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice Margherita
80 g cioccolato fondente
40 g burro

- 1 Accendere il forno a 165°C. Imburrare ed infarinare uno stampo per ciambella del diametro di 20-24 cm.
- 2 Versare il contenuto della busta nello stampo per ciambella e cuocere sul ripiano inferiore del forno per 45 minuti circa.
- 3 Sciogliere il cioccolato fondente con il burro a bagnomaria e distribuirlo con un cucchiaio sulla ciambella raffreddata.

***Consigli:**

Si può sciogliere il cioccolato fondente con il burro nel forno a microonde a una potenza di 350-500 Watt per 1-2 minuti.

Anzichè usare uno stampo per ciambella, si può usare anche uno stampo rotondo o a cassetta.