

Ciambella Marmorizzata

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di cameo 9 torte
uova
35 g zucchero
100 ml latte
100 g burro o margarina
1 cucchiaino di cacao amaro
zucchero granella

1 Versa la miscela:

In una terrina versa la miscela, aggiungi le uova, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero semolato e 80 ml di latte.

2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

3 Distribuisci 2/3 dell'impasto:

Distribuisci 2/3 dell'impasto nello stampo a ciambella (diametro 24 cm) imburato ed infarinato.

4 Incorpora il cacao:

Incorpora all'impasto rimasto il cacao amaro e il latte rimasto.

5 Distribuisci la pasta scura:

Distribuisci la pasta scura sopra quella chiara.



cameo

- 6 Ottieni l'effetto marmorizzato:**
Per ottenere un disegno marmorizzato fai passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso, attraverso i due strati di pasta.
- 7 Cospargi lo zucchero granella:**
Cospargi sulla superficie lo zucchero granella.
- 8 Cuoci la ciambella:**
Cuoci la ciambella per 35-40 minuti sul ripiano più basso (medio del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 9 Conserva la ciambella:**
Conserva la ciambella coperta a temperatura ambiente e consumala entro 48 ore.

