


# Ciambella Marmorizzata

circa 12 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

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

## 1 Preliminari:

Preparare 1 stampo a ciambella (diametro 24 cm), 1 terrina, 1 sbattitore elettrico (o 1 cucchiaino di legno), 1 forchetta. Imburrare ed infarinare lo stampo. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

## 2 Preparazione dell'impasto:

In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere le uova, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero semolato e 80 ml di latte. Lavorare con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, o con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare 2/3 dell'impasto nello stampo. Unire all'impasto rimanente il cacao amaro e il latte rimanente. Distribuire la pasta scura sopra quella chiara. Per ottenere un disegno marmorizzato far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso, attraverso i due strati di pasta.

## 3 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 35-40 minuti (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).