

Ciambellone al cacao

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

uova	230 g	• imburrare la teglia
latte	150 g	• versare il burro e schiacciarlo, poi le uova e lo zucchero in una ciotola e fare amalgamare per bene
burro	160 g	
zucchero	250 g	• aggiungere la farina e poi il latte a filo e mescolare energicamente
farina	300 g	• aggiungere il lievito e continuare a mescolare
cacao	50 g	• aggiungere il cacao e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo
polvere lievitante	16 g	• reimburrare la teglia e cuocere in un forno preriscaldato a 180 gradi