



Colazione e merenda

Ciambella al latte farcita con gocce di cioccolato fondente



Ingredienti

80 g gocce di cioccolato fondente Emilia
500 g farina
200 g burro
200 g zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 tuorli
2 albumi
1 bustina di lievito
7 cucchiaini di latte
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di pane grattugiato

Preparazione

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Lavorare burro e zucchero, unire zucchero vanigliato, sale e tuorli. Mescolare la farina con il lievito e aggiungerli all'impasto. Bagnare con il latte e

aggiungere le gocce di cioccolato fondente.

2

Montare gli albumi a neve e unirli al composto mescolando piano. Ungere uno stampo per ciambelle, spolverizzare con il pane grattugiato e versarvi dentro l'impasto.

3

Infornare a 180° per 45 minuti. Far raffreddare bene prima di servire.

Consiglio

Le fette di ciambella si possono servire accompagnate da amarene sciroppate.