

Ricette a quadretti

Comfort food: il ciambellone al cioccolato!



Qui non si capisce più se sia estate o inverno. Un giorno ci si siede ai tavolini all'aperto per bere un aperitivo facendosi scaldare dal sole e, il giorno dopo, si deve tirare fuori dall'armadio la sciarpa di lana! Quindi sabato ho inaugurato la stagione del tè pomeridiano e cosa di meglio, per accompagnarlo, di un **classico ciambellone al cioccolato**? Non cucinavo ciambelloni da una vita e mi è proprio venuta voglia di riprendere questa vecchia ricetta, ritagliata dalla confezione di una nota marca di lievito. E mi è talmente piaciuto che sto già progettando di prepararne qualche altro perchè sì, io vado a periodi (un po' come è già successo coi plumcake [qui](#) e [qui](#)).

N. porzioni: 8

Tempo: 75 min

Ingredienti

- 500 gr farina per dolci
- 200 gr burro a temperatura ambiente
- 200 gr zucchero
- 1 bustina lievito per dolci
- 3 tuorli
- 2 albumi
- 10 cucchiari latte
- 50 gr gocce di cioccolato
- zucchero a velo

Istruzioni

1. Lavorare il burro con lo zucchero fino a farlo diventare cremoso, quindi incorporare i tuorli e un pizzico di sale.
2. Setacciare la farina col lievito ed aggiungere alla crema poco alla volta, continuando a mescolare.
3. Bagnare l'impasto col latte e unire le gocce di cioccolato, quindi aggiungere gli albumi montati a neve fermissima (incorporandoli delicatamente con una spatola).
4. Imburrare ed infarinare uno stampo per ciambellone, versarvi l'impasto e cuocere per 45 minuti a 180°.
5. Sfnare, lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo.