

Ricette a quadretti

Voglia di semplicità



Mi piace sperimentare ricette sempre diverse e sono costantemente alla ricerca di qualcos'altro ma, a volte, mi fermo. E ho voglia di **semplicità**.

Di tanto in tanto, mi tornano in mente sapori e profumi legati a momenti particolari della vita e devo subito seguire quei ricordi, cucinando i piatti che li evocano.

Questo è un semplice **ciambellone variegato al cacao** ma a me ricorda casa, con mia mamma in cucina che lo prepara la sera, così che si possa assaporare il giorno dopo a **colazione**, prima di andare a scuola.

N. porzioni: 8

Tempo: 70 min

Ingredienti

- 350 gr farina per dolci
- 300 gr zucchero
- 100 gr burro morbido
- 3 uova
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 1 bicchiere latte
- 2 cucchiaini cacao amaro

Istruzioni

1. Separare gli albumi dai tuorli.
2. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e riporre in frigo.
3. Lavorare con le fruste i tuorli insieme allo zucchero, quindi aggiungere il burro morbido e amalgamare il tutto.
4. Unire la farina setacciata col lievito un po' alla volta, alternandola con il latte (tenendone da parte un cucchiaino). Unire qualche goccia di estratto di vaniglia.
5. Aggiungere al composto gli albumi montati a neve, amalgamandoli dal basso verso l'alto con una spatola.
6. Stemperare il cacao con il cucchiaino di latte rimasto e versarvi sopra meno di metà della crema, mescolando bene.
7. Imburrare ed infarinare uno stampo a ciambella di 26 cm di diametro e versarvi i due composti (quello al cacao e quello chiaro) alternandoli, pungendo poi la superficie con una forchetta.
8. Infornare a 180° per 40 minuti circa.
9. Sfornare, lasciar raffreddare su una gratella e cospargere di zucchero a velo prima di servire.