

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ciambellone al cioccolato

Strawberry · Wednesday, December 8th, 2010

Ingredienti:(6 persone)

- 200 gr farina
- 100 gr burro
- 100 gr cioccolato fondente
- un cucchiaino di cacao amaro
- 150 gr zucchero
- una tazza di caffè
- 6 uova
- zucchero a velo

Preparazione:

Unite il burro ammorbidito con la metà dello zucchero, montate le uova con l'altra metà di zucchero, unite la farina, il cucchiaino di cacao, il caffè, incorporate la crema di burro e zucchero precedentemente sbattuta e amalgamate. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambellone, versateci il composto e mettete in forno a 180° per 45 minuti, estraetelo dal forno, disponetelo su di un piatto da portata e lasciatelo raffreddare. Spezzettate la cioccolata e fatela sciogliere a bagnomaria, mescolatela e decorate il ciambellone, se volete potete cospargere di codine colorate di zucchero.

This entry was posted on Wednesday, December 8th, 2010 at 9:23 am and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.