



Ciambella con gocce di cioccolato



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ciambella con gocce di cioccolato

Torta soffice

Preparazione	10 min
Cottura	40 min
Tempo totale	50 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 500 g farina
- 250 g zucchero
- 4 uova
- q.b. acqua
- 150 g burro (a temperatura ambiente)
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 fialetta aroma alla vaniglia
- 200 g gocce di cioccolato

Istruzioni

1. In una terrina amalgama bene tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo le gocce di cioccolato.



2. Versa l'impasto ottenuto in uno stampo per ciambella (precedentemente imburrato e infarinato) e cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 40 minuti. Lascia raffreddare, metti su di un piatto, spolvera con zucchero a velo e servi in tavola.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
