

Ciambellone cacao e mascarpone



ciambellone cacao e mascarpone

Questa ciambella al cacao con un cuore di mascarpone è buonissima! Rimane morbidissima ed è ottima sempre: a colazione a merenda quando vuoi!

La ricetta che ti propongo secondo me si presta anche a variazioni per la farcia: ci vedo cucchiariate di nutella, di crema alla ricotta o qualcosa di croccante come mandorle o noci...largo alla fantasia!

★ INGREDIENTI ★

- 3 uova
- 250 gr. di zucchero
- 100 ml. di olio di semi
- 300 gr. di farina "00"
- 50 gr. di cacao amaro

- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo qb

Per la crema di mascarpone

- 250 gr. di mascarpone
- 100 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina

★ PROCEDIMENTO ★

- Prendi un frullatore e inizia a sbattere le uova con zucchero in una ciotola capiente
- unisci l'olio a filo e la farina, continuando a sbattere
- unisci a mano il resto degli ingredienti
- Ora fai la crema per il ripieno della ciambella: mescola il mascarpone con lo zucchero e la vanillina.
- imburra uno stampo da ciambella e versa metà dell'impasto al cacao
- con un cucchiaino versa al centro la crema al mascarpone ed infine copri con un altro strato del rimanente composto al cacao.
- inforna la ciambella a 180°C per 45 minuti circa

La ciambella al cacao è pronta: spolverizza con zucchero a velo e...slurp!

