



Ciambella Ricetta con Gocce di Cioccolato

Ingredienti

370 g di farina 00
150 g di zucchero a velo
3 cucchiaini di latte
160 g di burro a temperatura ambiente
1 uovo
1 tuorlo
3 cucchiaini di lievito
3 pizzichi di sale
la buccia grattugiata di mezzo limone
40 g di gocce di cioccolato
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 albume
zucchero in granella q.b.

Per una gustosa colazione!

Impastare velocemente tutti gli ingredienti tranne le gocce di cioccolato senza scaldare troppo l'impasto, quando è ben amalgamato, unire le gocce e formare un rotolo direttamente sulla carta forno adagiata sulla teglia e chiudere a ciambella. Per la decorazione pennellare con l'albume leggermente sbattuto e cospargere la superficie con lo zucchero semolato e in granella.

Porre la ciambella in forno a 175° per 30 minuti, sfornare e far raffreddare su una gratella.

Fonte della ricetta: Rivista Più Dolci

