



Ciambelline al Marsala al Cacao

Ingredienti

100 g di marsala
200 g di zucchero
100 g di olio di semi
330 g di farina
un uovo
50 g di amido di mais
20 g di cacao amaro in polvere
due cucchiaini di liquore al caffè
una bustina di lievito
tre pizzichi di sale

Ingredienti per la copertura:

granella di nocciole
zucchero in granella

Questa è la fusione di due ricette, le mie [Ciambelline al Marsala](#) e una ricetta di un vecchissimo numero della rivista "Più dolci".

Miscelare la farina con l'amido di mais, lo zucchero, il lievito, il cacao e il sale, quindi unire l'olio, il vino, l'uovo e il liquore. Amalgamare bene, formare un panetto e lasciar riposare un'ora.

Riprendere l'impasto, suddividere in tanti pezzi da circa 40 g l'uno, formare dei cordoncini e chiuderli a ciambellina. Adagiare su carta forno e spolverare con granella di nocciole e di zucchero premendo leggermente su ogni ciambellina affinché possano ben aderire.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.

Fra freddare su una gratella e buon appetito!