



## Ciambellone di Modena

### Ingredienti

300 gr farina

5 uova

190 gr zucchero

160 gr burro morbido

100 gr frutta secca (io ho usato circa 30 gr. di noci 30 di mandorle, 30 nocciole e 10 pinoli )

130 ml latte a temperatura ambiente

30 gr cioccolato al latte tritato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

13 gr lievito

un pizzico di sale

In una ciotola montate il burro morbido con i tuorli e 130 gr. di zucchero. A parte montate a neve gli albumi con lo zucchero rimasto. Al composto di tuorli unite la farina setacciata con il lievito e il sale, poi la frutta secca tritata, alternando con il latte; aromatizzate con la vaniglia e unite il cioccolato tritato. Incorporate infine gli albumi montati a neve.

Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, livellate la superficie e cuocete in forno già caldo a 180 ° per 35/40 minuti. Sfornate la ciambella e sformatela sulla gratella a raffreddare (p.s. io ho sbagliato la dose del cioccolato e anziché 30 gr. ho messo tutta la tavoletta cioè 100 gr. ma è venuta buona lo stesso).