

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

CIAMBELLONE CON CUORE AL LATTE



Ingredienti:

- 4 uova
- 170 gr di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)
- 500 gr di farina 00
- 210 gr di latte tiepido
- 250 gr di zucchero
- 160 gr di cioccolato al latte

Il ciambellone con cuore di cioccolato al latte è un dolce ideale per merenda o colazione con il quale riciclare il cioccolato al latte delle uova di Pasqua.

Procedimento

Montate molto bene le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete l'olio e il latte a filo facendoli incorporare bene al composto.

Setacciate la farina con il lievito e unitela poco alla volta all'impasto.

Imburrate e infarinate una teglia da ciambellone da 22 cm di diametro e versateci $\frac{3}{4}$ del composto. Disponete sulla superficie il cioccolato al latte spezzettato grossolanamente e ricoprite con il rimanente impasto.

Cuocete il ciambellone in forno statico caldo a 160°C per 50 minuti.