Ciambellone cacao e mandorle

Autore : Carolina Barra

Data : 2 Aprile 2024

Ingredienti

2 bicchieri di farina 00
1 bicchiere di farina di mandorle o 1 bicchiere di mandorle tritate
2 bicchieri di zucchero
1 bicchiere di olio EVO
1 e ½ di latte
1 confezione di cacao amaro da 75 gr
1 bustina di lievito Paneangeli
5 uova intere
1 tazzina di liquore - rum o punch - se piace

Procedimento

Si tratta di un dolce ottimo per la colazione, ma anche perfetto a fine pasto, soffice e morbido, che, se chiuso accuratamente con della carta argentata o in una busta per alimenti si conserva anche per 10 giorni, ammesso non lo finiate prima...

Veniamo al procedimento, che è semplicissimo.

L'unica vera accortezza è sbattere uova e zucchero per parecchi minuti, finché il composto non diventa di un giallo molto chiaro.

A questo punto, aggiungere gli altri ingredienti e, solo alla fine il latte intiepidito con il lievito dentro, facendo attenzione che non si scaldi troppo, altrimenti rovina il dolce.

Imburrare ed infarinare il recipiente in cui adagiare il composto.

Infornare per circa 45 - 50 minuti in forno preriscaldato a 180° gradi, senza la funzione grill, che, al massimo, può essere fatta alla fine, per 1 o 2 minuti, non di più, altrimenti rischiamo di farlo bruciare.

Naturalmente, trascorso il tempo indicato, prima di spegnere il forno, si consiglia la prova stecchino, poiché ogni forno ha una sua modalità di cottura.

Togliere subito il ciambellone dal recipiente e far raffreddare su di una griglia per dolci.

Assaggiatelo e ditemi se non lo trovate delizioso!

Buon appetito