

Ciambellone con scaglie di cioccolato



La Pasqua è ormai lontana, ma il ricordo rimane vivo soprattutto dalla visione della dispensa stracolma di cioccolato?

Anche voi, come me, troppe uova da smaltire? Io ne ho riciclate un po' aggiungendo il cioccolato a questa ottima ricetta di ciambellone.

Buono, facile e super goloso, questo ciambellone è davvero buono!

Vi dico come l'ho preparato...

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 3 uova
- 200 gr di zucchero
- 150 gr burro
- 220 gr di latte
- scaglie di cioccolato
- scorza di 1 limone
- vaniglia 1 bacca
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito

Procedimento

Prima di iniziare a fare l'impasto io imburro lo stampo a ciambella dal diametro di 24 cm e accendo il forno.

Bene ora posso passare all'impasto, per prima cosa sbatto le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Aggiungo ora il burro morbido, i semini della bacca di vaniglia e il latte, lavoro bene con lo sbattitore in modo da avere un bell'impasto liscio e spumoso.

Piano piano aggiungo ora la farina continuando a lavorare, per ultimo aggiungo la bustina di lievito. Verso nella teglia imburrata.

Spezzetto la cioccolata grossolanamente e la cospargo su tutto l'impasto, così una parte scenderà all'interno, ma una parte rimarrà anche in superficie... mmmh che buona!!

Faccio cuocere per 50 minuti a 180°

