

## Ciambella marmorizzata (Dolci)



### Preparazione

Procuratevi delle fruste elettriche, una planetaria oppure un robot da cucina come il Bimby. Lavorate bene le uova con lo zucchero. Aggiungete il latte e l'olio e lavorate ancora. Aggiungete quindi la farina e il lievito. Lavorate ancora il composto. Imburrate e infarinate uno stampo a forma di ciambella. Versate buona parte del composto nella tortiera. Tenetene circa un terzo da parte, al quale aggiungerete il cacao in polvere. Quando il cacao è ben amalgamato, versate il composto al cacao sopra quello chiaro. Infornate per 48 minuti a 180 gradi.

### Consigli

Se volete ottenere un effetto bicolore, non muovete troppo i due impasti quando li avrete versati nella tortiera. Se invece volete ottenere un effetto marmorizzato particolarmente marcato, con i rebbi di una forchetta muovete i due impasti in modo da renderli ancor più variegati.

### Curiosità

Vi sono in commercio molti stampi per torta a cerniera doppi, con i quali potete dar vita a dolci a ciambella oppure tradizionali rotondi. Acquistatene uno: in questo modo con una sola spesa avrete la possibilità di realizzare diversi tipi di torte.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 250 grammi

**Zucchero** 250 grammi

**Latte** 250 millilitri

**Cacao** 30 grammi

**Uova** 3 unità

**Lievito per dolci** (una bustina di lievito per dolci)

**Zucchero a velo** (q.b.)

**Olio** 100 grammi (di semi)