



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## CIAMBELLA VARIEGATA AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI:

Farina di Grano Tenero "00" Gr 350  
Uova di Gallina 3 (intere)  
Zucchero Semolato Gr 200  
Fecola di Patate Gr 150  
Burro Fresco Gr 100  
Limone Naturale 1 (buccia grattugiata)  
Sale Fino Q.B.  
Lievito Istantaneo Vanigliato per Dolci 1 (bustina)  
Cioccolato Fondente Gr 100

---

### PROCEDIMENTO:

Sciogliere, in un pentolino a bagno maria, il cioccolato fondente e in un'altro pentolino, sempre a bagno maria, il burro. Lasciare separati e mettere da parte per farli intiepidire.

Mescolare la farina, la fecola ed il lievito e setacciare in un contenitore.

In un'altra terrina, molto grande, montare con uno sbattitore elettrico o con una frusta, le uova e lo zucchero assieme a un pizzico di sale fino, deve essere come uno zabaione.

Prendere un cucchiaino di legno e aggiungere, al composto appena montato, in sequenza la buccia grattugiata del limone, poi la miscela fatta con farina, fecola e lievito.

Immediatamente dopo unire il burro fuso mescolandolo con movimenti rapidi e decisi dall'alto verso il basso per mantenere l'impasto più spumoso possibile.

Se il composto risultasse troppo duro ammorbidire con poco latte freddo.

Distribuire due terzi dell'impasto ottenuto in uno stampo da ciambella, precedentemente imburrato ed infarinato.

Aggiungere, all'impasto rimasto, il cioccolato sciolto e distribuirlo sopra a quello già nello stampo.

Mettere immediatamente in forno statico, T. 180° e cuocere per 40 minuti circa.

Dopo 30-35 minuti controllate la cottura con uno stecchino.

Quando cotta togliere dal forno e mangiare quando sarà a temperatura ambiente.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com