

## DOLCI E DESSERT

## Ciambella al cioccolato

DOSI

4 persone

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Farina                     | 1 1/2 tazza  |
| Lievito per dolci          | 1 bustina    |
| Cacao in polvere           | 3 cucchiaini |
| Zucchero                   | 1 tazza      |
| Acqua                      | 1 tazza      |
| Vaniglia                   | 1 fialetta   |
| Aceto di vino bianco       | 1 cucchiaino |
| Olio d'oliva extra-vergine | 1/2 tazza    |

## PER LA GLASSA

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Zucchero a velo | 1 tazza          |
| Cacao           | 1 1/2 cucchiaini |
| Burro           | 1 cucchiaino     |
| Acqua calda     |                  |

## ■ Preparazione

- 1 Accendere il forno a 180 gradi. Imburrare una tortiera per ciambelle (col buco) e cospargerla di farina bianca.
- 2 In una terrina mescolare la farina, il cacao, il lievito, lo zucchero e l'acqua, aggiungere la vaniglia, l'aceto e l'olio e mescolare molto bene gli ingredienti (possibilmente usando una frusta) per non formare dei grumi.
- 3 Versare il composto nella tortiera e infornare per 40 minuti. Poi farlo intiepidire, rovesciare lo stampo su un piatto da portata e coprire la ciambella con la glassa.
- 4 Per preparare la glassa: Mescolare lo zucchero a velo, il cacao, il burro sciolto e un po' d'acqua calda fino ad ottenere una crema liscia (più acqua si usa più la glassa risulta liquida: fare quindi attenzione!)