



Ciambella con gocce di cioccolato



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta Ciambella con gocce di cioccolato

Torta soffice

Preparazione	10 min
Cottura	40 min
Tempo totale	50 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 500 g farina
- 250 g zucchero
- 4 uova
- q.b. acqua
- 150 g burro (a temperatura ambiente)
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 fialetta aroma alla vaniglia
- 200 g gocce di cioccolato

## Istruzioni

1. In una terrina amalgama bene tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo le gocce di cioccolato.



2. Versa l'impasto ottenuto in uno stampo per ciambella (precedentemente imburrato e infarinato) e cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 40 minuti. Lascia raffreddare, metti su di un piatto, spolvera con zucchero a velo e servi in tavola.



## Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---