



Ciambellone bicolore



© Lilic Magenta Magenta

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	-
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	1 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 1 limone
- 140 g di burro
- 4 uova
- 170 g di farina 00
- 170 g di fecola di patate o frumina
- 160 g di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio colmo di cacao

Preparazione

Inserisci 200 g di zucchero e polverizza. **10 Sec. Vel 8.**

Leva la scorza a un limone col pela patate, aggiungila allo zucchero e trita. **10 Sec. Vel. 8.**

Unisci 140 g di burro ammorbidito. **30 Sec. Vel. 3.**

Aggiungi 4 uova dal foro con le lame in movimento a **Vel. 3.**

Aggiungi 170 g di farina, 170 g di fecola e 160 g di latte. **30 Sec. Vel. 5.**

Aggiungi una bustina di lievito dal foro. **10 Sec. Vel. 5.**

Versa 3/4 del composto in uno stampo, imburrato e infarinato.

Nel rimanente impasto aggiungi un cucchiaio colmo di cacao. **10 Sec. Vel. 5.**

Versa l'impasto al cacao nello stampo.

Cuoci in forno elettrico statico. **30 Min. 170°.**

Consigli

I consigli di Veruska: se vuoi ottenere un effetto marmorizzato, dopo aver versato l'impasto al cacao fai dei cerchi concentrici sull'impasto con lo stecchino da denti.

Puoi cuocere questo ciambellone anche sul fornello, usando l'apposita pentola a fuoco medio per 55 Min. "Otterrai un dolce alto e tipo Angel-Cake!"

Per un ciambellone ancora più soffice, prima di mettere il lievito, monta il composto con la farfalla per **3 Min. Vel. 3**.