

## CIAMBELLONE BIANCO E NERO



### Ingredienti:

300 g di farina  
220 g di zucchero  
170 ml di latte  
120 g di burro  
4 uova  
3 cucchiaini colmi di cacao amaro  
1 bustina di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
burro e farina per lo stampo

### Procedimento:

Mettete la farina in una ciotola con lo zucchero, il sale, le uova e con uno sbattitore elettrico o con una frusta lavorate bene il tutto quindi unite il burro fuso tiepido. Quando il composto risulterà liscio ed omogeneo unite il lievito disciolto nel latte. Amalgamate bene il tutto quindi dividete l'impasto in due parti e in una aggiungere il cacao setacciato. Versate l'impasto chiaro in uno stampo a ciambella di 28 cm. di diametro ben imburrato e infarinato con un cucchiaino appoggiare delle cucchiainate di impasto nero su quello bianco, volendo con uno stuzzicadenti possiamo fare delle spirali oppure lasciarlo così. Lasciate cuocere in forno ben caldo a 180° per circa 45 minuti (prova stecchino) o per 30 minuti circa nella pentola fornetto. Fate raffreddare il dolce prima di servirlo.