

Le ricette di Giuly - Ciambellone Marmorizzato

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un dolce ottimo sia per la prima colazione che per ora del tè e perché no anche come pietanza per un picnic con amici.

INGREDIENTI (x 4 persone):

- 500 g di farina 00
- 250 g di burro
- 300 g di zucchero
- 250 ml di latte
- 200 ml di panna fresca
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 4 uova

PROCEDIMENTO:

Separare i tuorli dagli albumi. In una ciotola capiente montare a spuma il burro ammorbidito a temperatura ambiente (o in alternativa ammorbidito in forno a microonde), unire lo zucchero, la vanillina, i tuorli e mescolare energicamente; amalgamare alternando il latte con la farina setacciata col lievito.

Stemperare il cacao amaro nella panna (se il composto dovesse essere grumoso e duro, versarci del latte in modo da formare una crema liscia senza grumi). A parte montare gli albumi a neve ben ferma e aggiungerli delicatamente al composto con movimenti dal basso verso l'alto per evitare lo smontamento.

Dividere la preparazione in due parti e in una metà incorporare la crema al cacao creata in precedenza e mescolare bene per amalgamare bene il tutto. Far colare contemporaneamente i due impasti in uno stampo imburrato ed infarinato (per ciambelle) e cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti, verificando la cottura ogni tanto con lo stuzzicadenti.

Far raffreddare e servire freddo con ciò che più vi aggrada.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 29/11/2025

Salvato in PDF in data: 26/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-ciambellone-marmorizzato/29/11/2025/>