

## Ciambella bianca e nera di Iginio Massari

### Preparazione

20 min

### Tempo totale

39 min

un dolce perfetto per la colazione e/o la merenda. Una ricetta facilissima da fare che vi regalerà un gusto eccezionale nella sua semplicità.

Piatto: colazione, merenda

Cucina: italiana

Keyword: bambini, bianca e nera, cacao, ciambella, golose ricette, iginio massari, kenwood

Porzioni: 12 fette

Golose Ricette: admin

### Ingredienti

- 125 gr zucchero semolato
- 150 gr uova intere
- 3 gr aceto bianco
- un pizzico di sale
- 75 gr tuorli
- 83 gr farina 00
- 50 gr fecola di patate (od amido di mais)
- aroma a scelta (semi di vaniglia, buccia di arancia o limone grattugiata)
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere (BEN SETACCIATO)

### Istruzioni

- Setacciamo la farina con la fecola di patate e mettiamo da parte.
- Nella ciotola della planetaria, o con le fruste elettriche, montiamo a media velocità: zucchero, uova, aceto, sale e l'aroma scelto (semi di vaniglia, buccia di arancia e/o limone grattugiata)
- Quando abbiamo una buona montata, aggiungiamo i tuorli pochi alla volta, continuando a far lavorare a velocità media.
- Togliamo dalla planetaria e cominciamo ad incorporare a mano, con l'aiuto di una frusta, le polveri setacciate, con movimenti circolari dal basso verso l'alto.
- Quando avremo amalgamato tutte le polveri, versiamo 2/3 del composto nello stampo da ciambella (precedentemente imburrato).
- Nel composto rimasto nella ciotola, incorporiamo il cacao (ben setacciato), amalgamando bene.
- Versiamo il resto del composto a cucchiaiate sulla massa bianca.
- Per mischiare i due composti, con una forchetta, facciamo dei movimenti dal basso verso l'alto lungo tutta la circonferenza della ciambella.
- Inforniamo la ciambella bianca e nera a 190°C, in forno già caldo, per 20-22 minuti circa.
- Prima di sfornare, facciamo sempre la prova stecchino.
- Togliamo dallo stampo e facciamo raffreddare su una gratella per dolci.

### Note

Possiamo servire la nostra ciambella bianca e nera spolverizzata con zucchero a velo mischiato a del cacao amaro.

