



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002043 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Apr 2018 alle ore 09:08

da ALESSANDRA URISSELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ciambella marmorizzata al pomodoro, olio extravergine e cacao

Una torta soffice e gustosa con l'impiego di materie genuine e leggere. Pomodoro e olio extravergine la rendono unica e speciale.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 8 persone

n. 2 uova medie
150 ml di latte intero
180 g di zucchero semolato
150 ml di passata di pomodoro
n. 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
35 g di cacao amaro in polvere
260 g di farina 00
80 ml di olio evo del Garda
10 g di lievito per dolci
zucchero a velo per terminare

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Olio extravergine del Garda.

Strumenti di cottura

Stampo a ciambella fruste ciotole

Preparazione

Mescolate l'olio e lo zucchero, unite un uovo per volta, poi versate il latte.
Setacciate la farina e il lievito ed uniteli al composto, unite la vaniglia.
Dopo aver mescolato bene, dividete il composto in 2 parti uguali e in due ciotole diverse.
In una delle due ciotole unite la passata di pomodoro e il cacao e mescolate bene.
Versate in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato alternando i due composti.
Cuocete la vostra ciambella a 180° per circa 40 -45 minuti, vale la prova stecchino.
Una volta cotta e intiepidita, estraete la ciambella dallo stampo e terminate con una spolverata di zucchero a velo.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria