



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002043 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Apr 2018 alle ore 09:08**

**da ALESSANDRA URISELLI**

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 la 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