



Le ricette di Luca



CIAMBELLA MASCARPONE E NUTELLA

Ingredienti:

- 4 uova intere
- 250 gr. zucchero
- 350 gr. farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- per la farcitura
- 200 gr. mascarpone
- 2/3 cucchiaini di nutella

Sbattete per bene le uova con lo zucchero (per almeno 10 minuti).

Dopo unite il latte e la farina setacciata al lievito.

Intanto amalgamate il mascarpone alla nutella.

Prendete uno stampo in silicone e adagiateci metà composto, sistemate il mascarpone/nutella ed infine il restante composto...

Cuocete in forno caldo per almeno 30/40 minuti a 180°