



Le ricette di Luca



CIAMBELLONE RICOTTA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 250 g di farina
- una bustina di lievito per dolci
- una bustina di vanillina
- 250 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 80 g di gocce di cioccolato
- burro e farina per lo stampo
- zucchero a velo

Setacciare la farina in una ciotola assieme al lievito e alla vanillina. Setacciare la ricotta spingendola con una spatola attraverso le maglie del setaccio. Mettere in una ciotola lo zucchero, rompervi le uova e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Continuando a lavorare incorporare la ricotta, quindi la miscela di farina, lievito e vanillina. Abbandonare le fruste elettriche ed incorporare le gocce di cioccolato con un cucchiaino di legno con movimenti decisi dall'alto in basso, per non smontare il composto. Imburrare una tortiera da ciambella di 22 centimetri di diametro, cospargerla con un leggero strato di farina e scuoterla per eliminare le eccedenze. Colarvi dentro l'impasto e cuocere nel forno preriscaldato a 170° C per 45 minuti circa mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno. Trascorso il tempo indicato controllare la cottura pungendo il dolce con uno stecco: se esce pulito è pronto, altrimenti lasciarla altri 5 minuti. Ritirare la ciambella, lasciarla intiepidire e sfornarla. Cospargerla di zucchero a velo.