

Ciambella Black&White

La ciambella bicolore è una di quelle “casalinghe” che ci piace di più, perché ci riporta all’infanzia. A me piace molto a forma di ciambella e so che piace molto anche ai bambini. **La chiamo da sempre *Black&white, bianca e nera***, perché così la chiamava mia nonna.

Preferisco prepararla a forma di ciambella perché ha una forma giocosa, allegra, e poi è bella da vedere una volta tagliata. Le varianti sono veramente tante, la più conosciuta è la cosiddetta ciambella “*marmorizzata*”, per le caratteristiche venature di cioccolato, molto simili a quelle del marmo. Ogni famiglia ha la sua ricetta, che si tramanda di madre in figlia. Quella che vi propongo, come per gli altri dolci, è semplice da preparare, genuina e gustosa. Ottima per la colazione o la merenda, non solo dei più piccoli.

Ciambella bicolore della nonna

Ingredienti per 8 persone

250 gr di Farina 00 + 2 cucchiaini di Farina per la lavorazione
100 gr di Burro
150 gr di Zucchero
3 Uova medie
140 gr di latte
1 bustina da 16 gr di Lievito per dolci
1 Baccello di Vaniglia o una bustina di Vanillina
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di Cacao amaro

Procedimento

La preparazione della torta inizia ricordandosi di mettere a temperatura ambiente gli ingredienti conservati in frigo 30’ prima di lavorarli. Il burro va tolto dal frigo ancora prima,

circa 1 ora.

In una ciotola montate a crema lo zucchero, il burro, la vaniglia con un pizzico di sale, meglio se con l'aiuto di una frusta; aggiungete le uova continuando a girare e lentamente inserite la farina con il lievito e, a filo, il latte in modo che il tutto sia ben liscio e senza grumi.

A questo punto, dividete l'impasto in due parti uguali: in una aggiungete 2 cucchiaini rasi di farina 00, nell'altra 2 cucchiaini rasi di cacao amaro.

Prendete un stampo per ciambelle da 24 cm, alto 10 cm, imburrate e infarinate bene e poi iniziate a versare l'impasto 2-3 cucchiaini alla volta, alternando quello bianco con quello al cacao.

Una volta terminato di riempire lo stampo, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, o con uno stecchino da spiedino, effettuate delle spirali nell'impasto oppure formate dei cerchi, andando anche in profondità.

Quando sfornare il ciambellone

Cuocete a forno statico a 170° per 50 minuti. Valutate la cottura con la classica "prova spaghetti" per verificare se la torta ha raggiunto la cottura perfetta. Se lo spaghetti esce asciutto dai saggi effettuati, potete rimuovere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Anny Eboli

```
[ngg_images source="galleries" container_ids="40"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1" thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5" ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0" use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0" slideshow_link_text="[Mostra
slideshow]" order_by="sortorder" order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```