

Ricetta: **Ciambelline d’albumi e cioccolato**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 12 ciambelline

Tempo di cottura : 20 min

Tempo di preparazione : 20 min



Ieri sera cercavo una ricetta per smaltire gli albumi che avevo in frigo e mi sono imbattuta in questa ricetta delle ciambelline agli albumi con gocce di cioccolato. Avevo degli stampini per ciambelle da inaugurare e questo è stato il piacevole risultato. Queste ciambelline agli 'albumi sono deliziose inoltre si preparano in 5 minuti.

Ingredienti per 12 ciambelline:

4 di albumi
150 gr zucchero
60 gr burro
80 gr farina
70 gr fecola di patate
un pizzico di sale
1 bustina di vanillina
50 gr di gocce di cioccolato
zucchero a velo

Procedimento

In una ciotola montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale

A parte mescolare lo zucchero con la farina, la fecola , la vanillina e le gocce di cioccolato.

Versare gli albumi nelle cfarine e incorporarli girando dall basso verso l'alto con un cucchiaio di legno

Aggiungere all'impasto il burro fuso intiepidito e mescolare fino a formare un composto omogeneo.

Imburrare ed infarinare lo stampo per ciambelle e versare il composto al suo interno.

Infornare le ciambelline d'albumi a 170° e cuocere 15/20 minuti .

Lasciar intiepidire, capovolgere le ciambelline, cospargerle con lo zucchero a velo e buon appetito!

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO