Ricetta: **Ciambelline ricotta e cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il dolcetto di oggi e' una rivisitazione di una ricetta presa dal forum di cookaround proposta da nightfire, io ho solo cambiato la forma, da palline a ciambelline e ho aggiunto all'impasto 50 gr di burro per dare piu' morbidezza e ho ottenuto delle ciambelline con le gocce di cioccolato da inzuppare nel latte a colazione. Se non avete lo stampo per ciambelle, potete creare tante palline (come suggeriva l'autrice della ricetta) oppure fare delle ciambelline a mano creando dei cordoncini e legandoli a mò di ciambelline. Buona settimana a chi passa di qui e buon dolcetto del lunedì !

Ingredienti per 16 ciambelline:
200 gr di zucchero
1 uovo
100 ml di latte
125 gr di ricotta
350 gr di farina 00
1 bustina di vanillina
1/2 bustina di lievito
50 gr di burro
100 gr di gocce di cioccolato

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 25 min
Procedimento per preparare le cambelline con ricotta e gocce di cioccolato

In una ciotola, montate l'uovo con lo zucchero.Aggiungere il burro fuso intiepidito, il latte e la ricotta.

Setacciate la farina con il lievito e la vanillina, ed aggiungeteli al composto, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Infine aggiungete all'impasto le gocce di cioccolato.

Disponete l'impasto nello stampo per ciambelle imburrato ed infarinato

Infornate le Ciambelline ricotta e cioccolatoa 200° e cuocete per 15 minuti

Lasciate intiepidire prima di togliere le ciambelline dallo stampo quindi spolverizzare con lo zucchero a velo e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO