

Ciambella bianca e nera

Ingredienti:

500 gr. di farina
200 gr. di zucchero
60 gr. di olio di semi di mais
60 gr. di limoncello
1 bicchiere di latte
2 uova
Una bustina di lievito per dolci
50 gr. di cacao sciolto in 50 gr. di latte

Preparazione

Battere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporare l'olio, il latte, il limoncello, la farina e la bustina di lievito.

Dividere l'impasto in due ciotole e in una di esse incorporarvi il cacao precedentemente sciolto in 50 gr. di latte tiepido.

Cospargere di margarina e di farina una teglia per ciambelle di 24 cm. di diametro e versarvi il composto ben omogeneo alternando un cucchiaio bianco e uno nero.

Infornare a 180 gradi.

Tempo di cottura: 30 minuti circa.

