

IL CIAMBELLONE PIU' SOFFICE DEL MONDO di A.

Melles

Ingredienti:

250 g di zucchero,

250 g di farina,

3 uova,

130 g di olio di semi o di oliva,

130 g di acqua,

una bustina di lievito,

2 cucchiaini di cacao amaro

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungere l'olio, l'acqua, la farina ed infine il lievito.

Imburrare uno stampo a ciambella, come quello del budino, versarvi i $\frac{3}{4}$ del composto.

Nel rimanente composto mettere due cucchiaini di cacao amaro, mescolare bene e far cadere nello stampo sul composto bianco. Fare dei cerchi concentrici con un coltello per far venire l'effetto marmorizzato. Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti.

