

Ciambellone ricotta e gocce di cioccolato

Il **ciambellone ricotta e gocce di cioccolato** è un dolce particolare, che saprà stupirvi per il suo sapore pur non contenendo né burro né olio. Ottimo quindi al mattino per una sana colazione, anche per chi è a dieta. Se non si vuole usare nemmeno il velo di burro necessario per lo stampo sostituirlo con una spennellata di olio di semi e cospargere quindi con la farina, soffiando via le eccedenze.

Il **ciambellone ricotta e gocce di cioccolato** si conserva perfettamente per una settimana, ben coperto altrimenti tende a seccare. Io utilizzo un piatto di vetro con apposito coperchio a cupola trasparente, che è anche bellissimo da vedere! ;-)



INFORMAZIONI

- **12** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 250 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 3 uova di gallina
- 80 g di gocce di cioccolato
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Setacciare la farina in una ciotola assieme al lievito e alla vanillina.
- Setacciare la ricotta spingendola con una spatola attraverso le maglie del setaccio. Se vuoi vedere una guida passo passo su come setacciare la ricotta [clicca qui](#).
- Mettere in una ciotola lo zucchero, romperi le uova e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Continuando a lavorare incorporare la ricotta, quindi la miscela di farina, lievito e vanillina.
- Abbandonare le fruste elettriche ed incorporare le gocce di cioccolato con un cucchiaino di legno con movimenti decisi dall'alto in basso, per non smontare il composto.
- Imburrare una tortiera da ciambella di 22 centimetri di diametro, cospargerla con un leggero strato di farina e scuoterla per eliminare le eccedenze.
- Colarvi dentro l'impasto e cuocere nel forno preriscaldato a 170° C per 45 minuti circa mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno.
- Trascorso il tempo indicato controllare la cottura pungendo il dolce con uno stecco: se esce pulito è pronto, altrimenti lasciarla altri 5 minuti.
- Ritirare la ciambella, lasciarla intiepidire e sformarla. Cospargerla di zucchero a velo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.