



# Ciambella al cioccolato vegan



1 CIAMBELLA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

360K

NOTE



## INGREDIENTI

250 g di Farina 0

50 g di Cacao amaro in polvere

230 g di Zucchero di canna

1 Limone bio

1 baccello di Vaniglia

1 cucchiaino di Bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di Aceto bianco

1 Limone bio

100 ml di Olio di semi di arachidi

Sale

## Preparazione

- In una ciotola capiente mescolate lo zucchero con la scorza del limone e l'interno del baccello di vaniglia.
- Aggiungete la farina, il cacao e il bicarbonato setacciati, un pizzico di sale e mescolate.
- Versate l'aceto, l'acqua e l'olio, sempre mischiando ma solo il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti.

- Ungete con un filo di olio uno stampo per ciambelle e versatevi il composto, livellandolo delicatamente.
- Cuocete il dolce in forno statico già caldo a 180°C per 40-45 minuti. Provate con uno stecchino la cottura, appena esce asciutto levate subito la ciambella, perché non dovrà seccare ma restare leggermente umida all'interno.
- Sfornate e lasciate raffreddare la ciambella, poi toglietela dallo stampo e servitela. Se volete spolveratela con zucchero a velo setacciato.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Potete ricoprire la vostra ciambella con una glassa al cacao. In una ciotola mischiate 100 g di zucchero a velo con 15 g di cacao setacciati. Unite uno alla volta 3 o 4 cucchiaini di acqua calda e 1 cucchiaino di olio di semi di arachidi, fino a ottenere una glassa densa. Versatela subito sulla ciambella, facendola colare lentamente lungo le pareti. Se la glassa fosse troppo liquida, aggiungete altro zucchero a velo, se è troppo densa pochissima acqua.
- Il bicarbonato e l'aceto avranno la funzione di far lievitare il dolce, dopo la cottura l'aceto non si sentirà per niente.