



Ciambellone bicolore - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce -ciambella - cacao amaro

(da Pierag sul sito della prova del cuoco)

6 uova  
300 gr zucchero  
375 gr farina  
125 ml olio  
1 bustina di lievito  
4 cucchiaini colmi di cacao amaro  
125 ml acqua

Si sbattono le 6 chiare con 150 gr di zucchero fino ad ottenere un composto molto sodo e ben montato, ci vuole un bel pò di tempo...poi si sbattono i 6 tuorli con 150 gr di zucchero e poi si aggiunge l'acqua, si otterrà un composto ben fluido e montato. si aggiungono poi al composto la farina, il lievito e l'olio. Questo composto è molto compatto e direi... coloso! si uniscono poi le chiare montate e si monta tutto il composto ancora un pò con le fruste.

si divide poi l'impasto, ad una metà si aggiunge il cacao amaro.

Adesso la composizione della torta: in una teglia ricoperta di carta da forno bagnata e strizzata si mettono gli impasti a cucchiainate una sull'altra partendo dal centro alternando i colori, così l'impasto via via si allarga e riempie il fondo della tortiera, in forno a 180° per 50 minuti poi altri 10 a forno spento.

Volendo ottenere strisce a colori più spessi si può usare invece di un cucchiaino un mestolo.

L'acqua va usata a temperatura ambiente.

Si può usare il latte al posto dell'acqua...anzi molto meglio!!!mi raccomando...fate metà bianco e metà nero...siate precise!!!altrimenti Vi ritroverete con una macchia scura al centro...troppo impasto al ciocco!!ma viene buooooonaaaaa!.