



Ciambella da colazione - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dal blog [Profumo di lievito](#) di Adriano
Questa la sua ricetta e tra parentesi le mie variazioni:

Ingredienti:

420gr farina 00

80gr fecola di patate

200gr burro

125gr latte intero

115gr zucchero

2 uova medie

1 bustina lievito chimico (ho usato 5 grammi di ammoniaca)

1 pizzico abbondante di sale=4gr ma meglio dimezzare la dose

100gr cioccolato fondente tritato

buccia di un limone grattugiata

semi di mezza bacca di vaniglia(non se ne avverte la presenza perchè il limone grattugiato ne copre il sapore)

zucchero in granella

Va impastato come una frolla, quindi metteremo farina, fecola, lievito e burro appena morbido nella ciotola ed avvieremo, con la foglia,(penso si riferisca alla frusta k del kenwood) fino a sabbicare (fino a che tutto assume la consistenza di grosse briciole). A parte mescoliamo il resto degli ingredienti, uniamo il tutto e lasciamo andare fino a che non si amalgama.

Formiamo una pagnotta che metteremo su una placca con carta forno, spolverata di zucchero in granella ed inforniamo a 190° per 10', poi a 170' per ca. altri 30' (prova stecchino).

Io l'ho cotto 10 minuti in più, e penso sia per questo che è venuta molto friabile ma voi non fatevi ingannare come me dallo stecchino: ricordatevi che la cioccolata comunque lo inumidisce.



[/i][i]