

Ciambella de nueces y chips de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **14**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ciambella-de-nueces-y-chips-de-chocolate>

Preparación

En un bol, tamizar la harina con el almidón y el polvo de hornear. Desmenuce las nueces y reservar. Con una batidora eléctrica, batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla, hasta obtener una compuesto por muy ligero y mullido (se necesitan al menos 10 minutos). Agregue el polvo cernido, una pizca de sal, la leche y el aceite. Retire la batidora e incorpore las nueces y los chips de chocolate. Vierta la mezcla en el molde, se nivelará sola. Hornear en horno precalentado a 180°C durante unos 40 minutos (para ver que está cocido es mejor insertar un palillo en el centro y ver si sale limpio). Abra la puerta del horno, deje dentro 10 minutos antes de sacarla. Deje que se enfríe antes de desmoldar y colocar en una fuente donde servirá. Disfrute!

Ingredientes

- 175 gramo/s Harina
- 75 gramo/s Almidón de maíz
- 3 Huevos medianos
- 80 cc. Aceite vegetal
- 170 gramo/s Azúcar
- 40 cc. Leche
- 70 gramo/s Nueces
- 100 gramo/s Chips de chocolate
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Pan y otros panificados para la casa

