

# Ciambellone al chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ciambellone-al-chocolate>

## Preparación

Preparar molde de anillo enmantecado y enharinado. Ponga a un lado. En un bol, tamizar la harina y el polvo de hornear. Reservar. Derretir el chocolate a baño maría. Reserve también. En un tazón grande, bata los huevos y el azúcar a mano. Añadir la pizca de sal. Cuando obtenga una mezcla cremosa de color amarillo claro, añadir pizcas (o cubos) de la manteca blanda. Siga batiendo. Vierta el chocolate derretido y seguir batiendo. Agregue la harina alternando con la leche. Batir hasta que quede suave. Traslado al molde preparado y hornear durante 35 minutos a un horno precalentado a 175°C, o hasta que el cuchillo insertado en el centro del pastel salga limpio. Fuente <http://www.apronandsneakers.com>



## Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 275 gramo/s Azúcar
- 120 gramo/s Chocolate negro
- 100 gramo/s Manteca blanda
- 150 cc. Leche
- 4 Huevos
- 16 gramo/s Polvo de hornear
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces