

Ciambella all'acqua



Ingredienti:

3 uova
250 gr di zucchero
250 g di farina 00
100 gr di olio di semi
130 gr di acqua
2 cucchiaini di essenza di vaniglia
80 gr di codine di cioccolato
1 bustina di lievito per dolci

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere a filo l'olio e poi l'acqua.

Unire al composto la farina a pioggia e continuare ad amalgamare il tutto.

Aggiungere l'essenza di vaniglia e la bustina di lievito ed infine le codine di cioccolato.

Versare il tutto nel titanio o un tegame idoneo da 26 cm, un paio di minuti a fiamma alta e abbassare per un'oretta.

Durante la cottura dopo i primi venti minuti, asciugare il coperchio dall'interno per farla seccare in superficie.

Spolverizzare con zucchero a velo.

ricetta di Luana Pierri