

# Ciambellone con gocce di cioccolato



Il ciambellone è un dolce profumato e soffice, semplice da realizzare, ideale da gustare a colazione oppure a merenda. Quello che vi proponiamo è arricchito da squisite gocce di cioccolato fondente.



PORZIONI  
8



PREPARAZIONE  
25 MINUTI



DIFFICOLTÀ  
FACILE



COTTURA  
45 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =  
TOTALE 880 KCAL / 110 KCAL PER PORZIONE**

## INGREDIENTI

66 gocce di Diete.Tic (formato maxi 100 ml) o 33 maxi gocce (confezione spray)  
4 uova a temperatura ambiente  
la scorza di 1 limone non trattato  
100 g di olio di semi  
90 g di latte  
10 g di succo di limone  
300 g di farina 00  
1 bustina di lievito per dolci (16 g)  
1 pizzico di sale  
120 g di gocce di cioccolato fondente

## STEPS



1.

In una ciotola sbattete le uova con Diete.Tic fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, che sarà notevolmente aumentato di volume.



2.

Aggiungete la scorza di limone grattugiata, seguita dall'olio, dal latte e dal succo di limone a filo, sempre continuando a montare. Incorporate la farina e il lievito setacciati, sbattendo a bassa velocità.



3.

Unite in ultimo 80 g di gocce di cioccolato e amalgamate. Trasferite il composto in uno stampo da ciambellone da 18 cm di diametro imburato e infarinato.



4.

Aggiungete le gocce di cioccolato restanti e cuocete nel forno già caldo a 175°C per 40-45 minuti. Sfornate e fate raffreddare completamente prima di servire.