

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 Diète.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 Diète.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.