

# Ciambella marmorizzata

La **ciambella marmorizzata** è un dolce tipico da colazione la cui caratteristica è quella di avere un impasto misto bianco e nero che crea un effetto ottico molto particolare, simile alle ventature del marmo.

La **ciambella marmorizzata** si conserva ottimamente a temperatura ambiente per una settimana circa, purchè sia ben coperta sotto una campana di vetro o in altro contenitore analogo.

## INFORMAZIONI

- **15** persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

- 250 g di burro
- 250 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 300 g di zucchero
- 5 uova di gallina
- 1 cucchiaio di rum
- 40 g di cacao amaro in polvere
- Burro e farina per lo stampo

## PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a pezzetti, quindi farlo sciogliere a bagnomaria o al microonde.
- Mescolarlo bene con una frusta manuale per farlo diventare fluido e omogeneo.
- Mettere il latte in un pentolino, unire il baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo, portarlo sul fuoco e farlo intiepidire. Togliere dal fuoco e tenere da parte.
- Setacciare la farina in una ciotola assieme al lievito.
- Risetacciare di nuovo.
- Unire al burro lo zucchero e lavorare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e ben amalgamato.
- Aggiungere le uova una alla volta, incorporando bene prima di aggiungere il successivo.
- Unire il cucchiaio di rum e continuare a lavorare con le fruste elettriche per 4-5 minuti almeno. Il composto in questa fase deve incorporare aria e diventare soffice ed omogeneo.
- Filtrare il latte attraverso un colino a maglie fini.
- Incorporare la farina a cucchiaiate nell'impasto, continuando a lavorare con le fruste elettriche. Se il composto diventa troppo duro unire qualche cucchiaio di latte.
- Unire il restante latte a filo, continuando a lavorare.
- Prelevare metà dell'impasto ed aggiungervi il cacao amaro setacciato, incorporandolo bene.
- Imburrare una tortiera da ciambella, cospargerla con un leggero strato di farina e scuoterla per soffiare via le eccedenze.
- Colarvi dentro i due impasti, alternando i colori. Mescolare con i denti di una forchetta in senso orario per miscelare grossolanamente i due impasti ed ottenere l'effetto marmorizzato.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 170° C per 1 ora circa mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno.
- Trascorsi 55 minuti controllare la cottura pungendo il dolce con uno stecco: se esce pulito è pronto, altrimenti lasciarla altri 5 minuti.
- Ritirare la torta, lasciarla intiepidire e sformarla.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.