

Ciambella al cioccolato con noci di macadamia

Quando la cucina è una coccola per noi è chi amiamo, l'affetto può assumere le sembianze di una ciambella dolce, soffice e decisamente cioccolatosa

dentro e fuori, con una pioggia di croccanti noci di macadamia dal sapore delicato e rotondo. La glassa di cioccolato caldo cade copiosa sulla superficie del dolce per poi scendere dolcemente sulle pareti scegliendo il percorso che più le aggrada. Ecco questa è la mia coccola di cioccolato per voi!

INGREDIENTI:

- 120 g di farina 00
- 40 g di fecola di patate
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 200 g di zucchero
- 200 g di panna da cucina
- 3 uova intere
- 2 cucchiaini di lievito per dolci PANEANGELI
- 1/2 bustina di vanillina PANEANGELI
- 100 g di noci di macadamia (+ 1 manciata per decorare la torta)
- 1 confezione di glassa al cacao PANEANGELI

PROCEDIMENTO:



In una ciotola amalgamare le uova, la panna e lo zucchero, fino ad ottenere una crema soffice e spumosa.



Aggiungere poco per volta, setacciandoli, il cacao in polvere, la farina, la fecola di patate, il lievito e la vanillina.



Quando tutti gli ingredienti saranno ben incorporati, tritare grossolanamente le noci di macadamia a coltello ed unire anche queste al composto.



Foderare uno stampo da ciambella con il foro centrale, con un velo di burro e farina, coprendo bene tutte le pareti.



Versare l'impasto nello stampo e infornare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 25 minuti. Verificare sempre la cottura con la prova dello stecchino.



A cottura ultimata, estrarre la ciambella dal forno, lasciarla raffreddare e sformarla direttamente sul piatto da portata.



Prima di servire guarnire con la glassa al cacao già pronta di PANEANGELI procedendo come da indicazione. Immergere la busta in acqua portata a bollore per circa 7-8 minuti, trascorsi i quali potremo asciugare la busta e manipolare il contenuto fino a completo scioglimento del prodotto. Tagliare un angolo, della confezione e distribuire la glassa calda sulla superficie della ciambella, lasciandola colare sui lati. Prima che solidifichi raffreddando, guarnire con le noci di macadamia tenute da parte e servire.