

Ciambella allo yogurt bicolore



Un modo originale per iniziare la giornata, ciambella allo yogurt bicolore, con striature golose al cacao! Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti

3 uova

90 g di zucchero

200 g di farina

150 g di yogurt naturale

90 g di olio di semi

1 bustina di lievito

2 cucchiaini di cacao amaro

4 cucchiaini di latte

Per prima cosa lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere l'olio, lo yogurt e un po' alla volta la farina setacciata con il lievito.

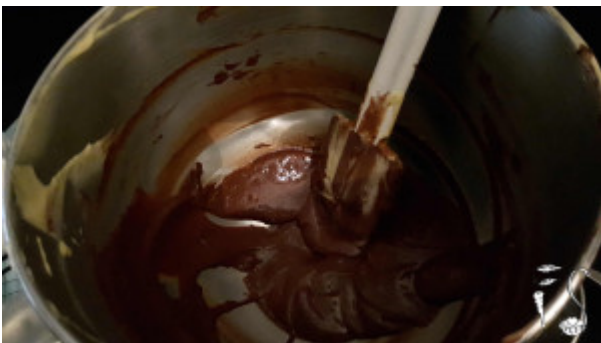
Mescolare delicatamente per non smontare le uova.



Versare 3/4 dell'impasto in una tortiera precedentemente imburata.



Aggiungere al rimanente impasto, il cacao e il latte, mescolare bene e con l'aiuto di un cucchiaio versare l'impasto nero nella tortiera.



Con l'aiuto di uno stuzzicadenti, creare delle striature sulla superficie che dopo la cottura daranno alla torta un tocco decorativo.



Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 40/45 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)