

DICEMBRE 2013

CIAMBELLONE BICOLORE

INGREDIENTI:

- BURRO



- UOVA



- CACAO IN POLVERE



- FARINA



- LATTE FRESCO INTERO



- LIEVITO



- SALE

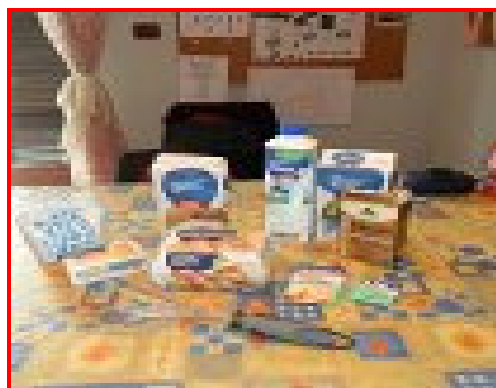


- VANILLINA



- ZUCCHERO





QUANTITA' PER 8 PERSONE:

- BURRO 250 g
- UOVA 6
- CACAO IN POLVERE 6 CUCCHIAI (30 g)
- FARINA 5 BICCHIERI (500 g)
- LATTE FRESCO INTERO 2 BICCHIERI (220 g)
- LIEVITO 1 BUSTINA (16 g)
- SALE
- VANILLINA 1 BUSTINA
- ZUCCHERO 3 BICCHIERI (300 g)



SCIUGLIERE IL BURRO E
AGGIUNGERE LO ZUCCHERO



MONTARE E OTTENERE UNA
CREMA SPUMOSA



AGGIUNGERE LE UOVA E
IL SALE



AGGIUNGERE LA FARINA,
LA VANILLINA, IL LIEVITO
E IL LATTE



DIVIDERE L'IMPASTO A META'
AD UNA AGGIUNGERE IL
CACAO ALL'ALTRA LA FARINA
(45 g)



IMBURRARE E INFARINARE
LO STAMPO (26 cm)



VERSARE I DUE IMPASTI E
INFORNARE PER 40-45 min
a 180°



Buon appetito!!!