

Ciambella ciocco-menta

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00,
200 gr di zucchero,
2 uova,
70 ml di latte,
100 ml di olio di semi (o di oliva ma leggero),
70 ml di sciroppo alla menta,
1 bustina di lievito per dolci,
1 pizzico di sale,
120 gr di gocce di cioccolato,
zucchero a velo per decorare.

Sbattere le uova con lo zucchero e rendere l'impasto spumoso, aggiungere latte, olio e sciroppo amalgamare per bene il tutto.

In una ciotola preparare la farina con il lievito e il pizzico di sale, setacciare il tutto e aggiungerlo all'impasto alla menta.

Sbattere energicamente il composto a mano o con le fruste elettriche e unire le gocce di cioccolato.

Versare il composto in uno stampo a ciambella (potete metterlo tranquillamente in una tortiera avrete una torta anziché una ciambella) e metterlo in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa.

Lasciar raffreddare e decorare con zucchero a velo.

Molte volte il dolce alla menta risulta di un verde molto acceso, se volete potete usare i coloranti alimentari nell'impasto, io preferisco di no ho utilizzato solo lo sciroppo classico alla menta.