CIAMBELLONE DELLA SISSI!!! ♥

Under 11

BATTI…
ALZA….
E MANGIA!!

Ciambellone bianco e nero

SCHIACCIA…

1 bicchiere di latte

1 bicchiere di olio di semi, o di oliva...(con l’olio di oliva viene più soffice)

100 gr di zucchero

250 gr farina

2 uova

1 bustina di lievito

2 cucchiai di caco amaro

Mettere in una ciotola lo zucchero con le uova e frullare.

Poi aggiungere il latte, l’olio e la farina.

Frullare ancora con le fruste.

Aggiungere il lievito e continuate a frullare.

Dividere poi l’impasto in due parti uguali in due ciotole e in una aggiungere i due cucchiai di cacao amaro.

Versare nella teglia da ciambellone prima l’impasto bianco, dopo l’impasto al cacao.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti.