



## ***Ciambella al cioccolato con cuore cremoso***

### **Ingredienti per 6/8 persone**

100 gr di farina 00, 130 gr di burro, 80 gr di miele, 50 gr di cioccolato fondente, 10 gr di cacao amaro, 3 uova, 2 cucchiaini di lievito per dolci, 4 fragole (facoltativo)

### **Per la crema**

250 ml di latte, 50 gr di zucchero semolato, 50 gr di cioccolato fondente, 25 gr di farina, 15 gr di burro

### **Per la glassa**

70 gr di cioccolato fondente, 5 gr di burro, 2 cucchiaini di miele alla fragola

### **Preparazione**

1. Per la crema: mettere a scaldare il latte in una casseruola. In una scodella unire farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato. Quando il latte è caldo unirlo al composto, mescolare velocemente e rimettere sul fuoco fino a quando la crema si addenserà. Sempre mescolando, togliere dal fuoco e unire il burro freddo a pezzetti, mescolare bene e lasciar completamente raffreddare.
2. Per la ciambella: far fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde; in una ciotola montare il burro con il miele, poi unire i tuorli e incorporare perfettamente, ora unire farina, cacao e lievito setacciati, mescolare bene e unire il cioccolato fondente freddo. Montare gli albumi e unirli delicatamente al composto.
3. Prendere uno stampo per ciambelle e ungerlo bene con il burro poi versare quasi tutto l'impasto e con un cucchiaio scavare una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi si andrà ad inserire. Con l'impasto tolto per formare l'incavo coprire la crema cercando di mettere l'impasto in modo omogeneo.
4. Mettete a cuocere con forno statico (evitare la funzione ventilato) per circa 35 min a 160 °C.
5. Lasciar raffreddare prima di sformare la ciambella.
6. Per la glassa: far sciogliere il cioccolato fondente, poi unire il miele e il burro e quindi versarla subito sulla ciambella.