

Ciambella di farro al succo di arancia, ricotta, cioccolato e pinoli

Cerchi l'idea per la colazione perfetta? Lasciati ispirare da questa ciambella con cioccolato e succo d'arancia.



E se per la [colazione](#) preparassi una **buonissima ciambella**? Lasciati ispirare da questa dolce ricetta! Inizia da una base di **farina integrale e di farro**, aggiungi un po' di **ricotta** e insaporisci il tutto con **succo d'arancia e cioccolato**: il risultato sarà una vera delizia, garantiamo noi!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min. + 60 min. di cottura

Ingredienti

per uno stampo da 20 cm

250 g di ricotta Bio,Logico Despar

150 g di farina integrale Bio,Logico Despar

150 g di farina di farro

120 ml di succo + 1 cucchiaio di scorza grattugiata d'arancia non trattata

100 g di burro da centrifuga morbido

80 g di miele d'arancio

3 uova Passo dopo Passo Despar

50 g di pinoli

50 g di cioccolato fondente 85% a scaglie Despar Premium

16 g di lievito per dolci

Procedimento:

1. In una ciotola lavora con una frusta a mano le uova sgusciate con il miele e la scorza d'arancia grattugiata fino a ottenere un composto spumoso. Unisci la ricotta e il burro, poi continua a lavorare il composto (dovrà risultare senza grumi).
2. Aggiungi le farine miscelate con il lievito e il succo d'arancia a filo continuando a mescolare con le fruste fino a ottenere un composto uniforme.
3. Aggiungi i pinoli e il cioccolato, amalgama con un cucchiaio e distribuisci l'impasto in uno stampo per ciambella leggermente imburato. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C per 60 minuti (fai la prova dello stecchino, se risulta asciutto la ciambella è pronta).