Ciambella di polenta e cioccolato

Ingredienti per una ciambella da 25 cm

Polenta fredda (avanzata)	gr 500
Zucchero semolato	gr 150
Farina di mandorle	gr 100
Uova	nr 5
Cacao amaro	gr 40
Burro	gr 30

Una bustina di lievito vanigliato
Scorza di arancio.

Frullare la polenta con le uova e lo zucchero, aggiungere il cacao, la farina di mandorle,il burro sciolto e la bustina di lievito.
Continuare a frullare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Unire la scorza di limone grattugiata molto fine.
Disporre l'impasto in uno stampo a ciambella imburrato e cuocere in forno statico per 50 minuti a 185°.

Slow Food®
Valli Orobiche