

Ciambelline Al Burro Di Arachidi E Banana

Da mattina a sera un dolce irresistibile e senza tempo. L'unico difetto di una ciambella è la sua perfezione!

Ingredienti

Per 15 ciambelline

1 banana grande, matura

1 uovo

3 cucchiaini di miele

**125 gr burro di arachidi non
zuccherato**

1 bacca di vaniglia

1 punta di lievito per dolci

125 gr di gocce di cioccolato fondente

50 gr cacao amaro





Preparazione

Preriscaldate il forno a 200°. Frullate insieme la banana, l'uovo, il miele, il burro d'arachidi, la vaniglia e il lievito.

Quando otterrete un composto omogeneo, spegnete e aggiungete le gocce (o scaglie) a mano. Imburrate i vostri stampini (se usate quelli di carta non ce n'è bisogno) e versare il vostro composto per $\frac{3}{4}$ dello stampino. Infornate e cuocete per nove minuti circa. Per essere sicuri della cottura, tirate fuori le vostre ciambelline e toccatele con un dito.

Se le sentite troppo morbide dovette lasciarle un altro poco in forno.

Quando le toccate dovette sentirle compatte, il vostro dito non deve né affondare né lasciare il segno sopra.

A questo punto, una volta tirate fuori, lasciate raffreddare per circa dieci minuti e poi toglietele dallo stampo. Non sottovalutate questo passaggio!

Esperienza insegna che altrimenti potrebbero rimanervi attaccate e rompersi nel toglierle dallo stampo.

Ora, non vi resta che assaggiarle!



Nota

Potete ottenere una variante di queste ciambelline semplicemente aggiungendo del cacao all'impasto, insieme agli altri ingredienti quando li frullate, e poi seguire il resto della ricetta.

Potrete così ottenere il doppio del gusto con soli cinquanta grammi in più di cacao.