

GialloZafferano per Fabbri

# Ciambella 3.0

Il topping diventa  
ingrediente per una  
creazione originale



Addio alla solita ciambella. Questa è una versione facile e originale, con il gusto di del cocco e il tocco esotico del lime. E nell'era dei social non può mancare l'aspetto scenografico dell'impasto marmorizzato, facilissimo da realizzare grazie al Top Fabbri al Cioccolato. Tienilo sempre in casa: è perfetto per dolci, biscotti e in estate per gelato, panna, caffè freddo, ma anche yogurt e frutta. Fotogenico e con tutto il gusto del cioccolato.

## Ciambella marmorizzata cocco, lime e Top Fabbri al Cioccolato

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

350 g di farina 00 + quella per lo stampo, 1 confezione da 225 g di Top Fabbri al Cioccolato, 230 g di burro, 200 g di zucchero, 2,5 dl di latte, 50 g di cocco disidratato in polvere, 3 uova, 1 lime non trattato, 1 cucchiaino + un pizzico di bicarbonato, un baccello di vaniglia, un pizzico di sale.

**PER LA DECORAZIONE:** 1 confezione di Top Fabbri al Cioccolato, 40 g di polpa di cocco fresca, 1 lime non trattato

Monta 220 g di burro molto morbido con lo zucchero, la scorza del lime grattugiata e i semi contenuti nel baccello di vaniglia fino a ottenere un composto morbido e spumoso. Aggiungi 1 uovo e un cucchiaino di farina, prima mescolato con un cucchiaino di bicarbonato e poi setacciato. Mescola ancora il tutto e unisci le uova rimaste, la farina rimasta, il latte, un pizzico di sale e amalgama con una frusta. Trasferisci metà dell'impasto in una seconda ciotola, aggiungi il bicarbonato rimasto e una confezione intera di Top Fabbri al Cioccolato e mescola. Aggiungi il cocco all'impasto bianco e amalgama gli ingredienti. Imburra e infarina uno stampo a ciambella del diametro di 24 centimetri e riempi con i due impasti alternandoli. Cuoci la torta in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti, lasciala riposare 10 minuti e rovesciala su una gratella. Quando è fredda decorala a piacere con il Top Fabbri al Cioccolato, il cocco a fettine e la scorza di lime.

**FABBRI**  
1905

## SCOPRI IL MONDO FABBRI: crea la tua ricetta e vinci! Edizione 2019

Crea la tua ricetta con uno dei prodotti Fabbri in gioco: Amarena Fabbri, Topping Fabbri o Sciroppo Fabbri. Fai una foto della tua creazione, registrati nell'area dedicata su [www.giallozafferano.it](http://www.giallozafferano.it) e carica la tua ricetta. Una giuria di qualità premierà gli autori del miglior contributo per ogni categoria di prodotto assegnando: 1 Kenwood kCook Multi Smart CCL456SI per la miglior ricetta con Sciroppi Fabbri, 1 Planetaria Kitchenaid per la miglior ricetta con Mini Topping Fabbri e 1 frullatore trita ghiaccio Smeg per la miglior ricetta con Amarena Fabbri. **Ma non finisce qui:** in palio ogni giorno un buono da 40 euro da spendere sull'e-shop Fabbri per chi giocherà completando il test settimanale. Hai tempo fino al 30 giugno 2019!

Regolamento completo su [www.giallozafferano.it/fabbri1905](http://www.giallozafferano.it/fabbri1905) - Durata dal 20/06/2019 al 30/06/2019 - Totale Montepremi € 2.915 IVA esclusa ove prevista. Verbale di giuria, assegnazione Instant Win Web ed estrazione riserve entro il 19/07/2019.