

## CIAMBELLONE SOFFICE

### *Ingredienti:*

*Farina 250 grammi*

*Uova 3*

*Olio di semi 130 grammi*

*Liquore 1 bicchierino*

*Burro per ungere la teglia*

*Zucchero 200 grammi*

*Lievito per dolci: 1 bustina*

*Acqua 130 grammi*

*Cacao 3/4 cucchiari*

### *Procedimento*

*Mettere in una ciotola le uova, l'acqua, il liquore e lo zucchero e sbattere bene con la frusta, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.*

*Versare poco alla volta la farina e il lievito e mescolare bene.*

*Ungere uno stampo con un po' di burro, poi versarvi la metà dell'impasto.*

*Aggiungere all'impasto rimasto il cacao e mescolare bene, poi versarlo sopra a quello chiaro.*

*Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 35 minuti.*