

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella al profumo di arancia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

350 g di farina 250 g di zucchero

2 uova

3 arance

4 cucchiari di olio

1 bustina di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 20 minuti.



**2** Aggiungete l'olio ed il succo spremuto delle tre arance.



**3** Incorporate anche la farina ed il lievito e continuate a montare, fino ad ottenere un composto molto liscio.

A questo punto aggiungete la scorza grattugiata delle arance.



4 Versate il composto in uno stampo per ciambella dai bordi alti in silicone.



5 Infornare per circa 25-30 minuti a 180°C.

