

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 arance navelinas  
250 g farina integrale  
150 g zucchero di canna  
75 g burro  
mezza bustina di lievito vanigliato in polvere  
3 uova.

### PREPARAZIONE

- 1 Pelate a vivo tre arance e tagliatele a fettine. Imburrate uno stampo a ciambella di medie dimensioni (perfetto se in silicone così non necessita di burro) foderarlo con le fettine d'arancia poi mettere in frigorifero. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la farina integrale. Rimescolate in modo da avere un composto liscio e ben omogeneo. Fate fondere sul fuoco il burro e unitelo all'impasto. Rimescolate per farlo assorbire.

Grattate la scorza dell'ultima arancia e unitela all'impasto insieme al lievito. Versate il composto ben omogeneo nello stampo e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Passato questo tempo controllate la cottura con uno stecco, poi sformate la ciambella su una gratella.