

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.