

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella All'arancia

di: *mas*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 250 g farina 00
- 150 g di zucchero
- 75 g di burro
- 4 arance
- 3 uova
- 1/7 bustina lievito vanigliato

PREPARAZIONE

1 Ciambella all'arancia

Pelate a vivo tre arance e tagliatele a fettine.



2 Imburrate una stampo a ciambella e foderatelo con le fettine d'aracia.

Mettete in frigorifero .



3 In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata.

Rimescolate in modo di avere un composto liscio e ben omogeneo.

Fate fondere sul fuoco il burro e unitelo all'impasto, rimescolate per farlo assorbire.

Grattate la scorza delle arance unitela all'impasto insieme al lievito setacciato.



- 4 Versate il composto ben omogeneo nello stampo a ciambella e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40minuti.



5 Passato questo tempo controllate la cottura con uno stecchino poi sfornate la ciambella e mettetela su un piatto.

