

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alle pesche di ia_88

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 2
ZUCCHERO 100 gr
LATTE 200 ml
OLIO DI SEMI 80 ml
FARINA 00
PESCHE 5 o 6 -
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

Lavate bene le pesche e tagliarle a spicchi sottili.

Nel mixer montare le uova con lo zucchero finché non diventano spumose, aggiungete a filo il latte e mescolare, aggiungete l'olio di semi sempre a filo continuando a mescolare

bene.

Incorporate a questo punto la farina piano piano per evitare grumi e per accorgersi subito se si ottiene la consistenza giusta dell'impasto.

Aggiungere il lievito per dolci e continuare a mescolare.

In una tortera per ciambella in silicone da 24 cm posizionate metà delle pesche a raggi.

Coprite con metà composto, altre pesche ed il composto rimasto.

Infornate per 30 minuti.





ciambella alle pesche