

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella allo yogurt

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 uova  
250 g di zucchero a velo  
scorza grattugiata di 1 arancia  
250 g di yogurt bianco  
150 ml di olio di semi  
300 g di farina 00  
100 g di fecola di patate  
100 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente  
1 bustina di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare le uova e unite lo zucchero, la scorza dell'agrumo e il sale.



3 Continuate a mescolare e aggiungete lo yogurt.



4 Unite l'olio.



5 Le farine.



6 Il cioccolato tritato.



7 E per ultimo il lievito.



8 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci il composto.



9 Infornate a 180°C per 35 minuti circa.





10 Cospargete di zucchero a velo.

