

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella allo yogurt di cocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

- 4 uova
- 250 g di zucchero al velo
- 1 fialetta di aroma arancia
- 1 pizzico di sale
- 300 g di yogurt al cocco
- 150 ml di olio di semi di girasole
- 300 g di farina
- 100 g di frumina
- 1 bustina di lievito per dolci.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere a neve le uova aggiungendo lo zucchero al velo, l'aroma ed il sale e sbattere fino a ottenere una massa cremosa.

Unire lo yogurt, l'olio, la farina mescolata e setacciata con la frumina ed infine il lievito.

Versare l'impasto in uno stampo da ciambella di 24cm imburrito ed infarinato e cuocere

accendendo solo la parte inferiore del forno a 190gradi per 50/55 minuti.