

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella allo yogurt e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 1 cup di burro
- 1 cup e 1/2 di zucchero
- 4 uova
- 2 cucchiaini di limone grattugiato
- 1/3 cup di limone in succo
- 1 cup di yogurt bianco
- 2 cups di farina 00
- 2 cucchiaini di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale

### PREPARAZIONE

- 1 Fate ammorbidire il burro in una ciotola.



**2** Lavorate a crema lo zucchero e il burro con una frusta a mano.





**3** Aggiungete i tuorli, uno per volta, unendo il successivo soltanto quando il precedente è perfettamente amalgamato.



**4** Aggiungete il succo di limone e mescolare.



5 Unite anche la scorza del limone grattugiata.



6 Mescolate bene e unite lo yogurt.



**7** Procedete unindo la farina, il lievito ed il bicarbonato setacciati.



**8** Infine, con le fruste elettriche, montare a neve ferma gli albumi con il sale e uniteli al composto.





9 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella di 28 cm e versateci l'impasto.



10 Infornate a 180°C per 50 minuti.

Fate raffreddare e sformate.



NOTE

I cups sono le unità di misura americane, un cup corrisponde ad una tazza da 250 grammi.