

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella arancia e yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina 00
300 g di zucchero
3 uova
il succo di 1 arancia
buccia grattugiata di 1 arancia
100 g di yogurt bianco
250 ml di olio vegetale
1 pizzico di sale
1 pizzico di noce moscata
1 bustina di lievito per dolci.

PER LA GLASSA

200 g di zucchero a velo
3 cucchiai di succo di arancia
scorza di arancia.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, unite la scorza ed il succo dell'arancia e continuate a montare, unite l'olio e lo yogurt senza smettere di montare.

Unite la farina, il sale, il lievito e la noce moscata setacciati e mescolare.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 o da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

In una ciotola preparate la glassa mescolando gli ingredienti.

Cospargete la glassa sulla torta.



