

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella Bicolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 UOVA, 150 G DI ZUCCHERO, 150  
OLIO, 150 LATTE, 400 FARINA, 2  
BUSTINE PANE DEGLI ANGELI  
(LIEVITO), BUCCIA DI LIMONE  
GRATTUGIATA. PER IL CACAO

cacao

olio

zucchero e una cucchiata d'impasto.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte e dopo l'olio continuando a mescolare.

Amalgamare la farina, grattugiare la buccia di limone e infine unire le bustine.

Preparare subito in un'altra scodella del cacao, versare un pò d'olio e mescolare mettere un bel pò di zucchero e una cucchiata di impasto e rimescolare.

Versare il composto bianco nell'apposita teglia da ciambella con il buco precedentemente imburrata e infarinata, aggiungere il cacao a striature.

**2** Mettere in forno preriscaldato a 150 per 45 minuti circa...