

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambellone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

3 uova  
3 vasetti rasi di farina  
2 vasetti colmi di zucchero  
1 vasetto di yogurt  
1/2 vasetto di olio  
succo e buccia di 1 limone  
succo e buccia di 1 arancia  
3 cucchiaini di lievito per dolci  
marmellata di mirtilli  
mandorle per decorare  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con lo zucchero, aggiungere il limone e l'arancia (succo e buccia), mescolate il tutto e quando il composto è bello spumoso aggiungete lo yogurt e poco per

volta la farina setacciata e l'olio.



**2** Infine aggiungete il lievito.



**3** Dopo aver unto uno stampo, versate il composto alternando uno strato di impasto e uno di marmellata. Decorate la superficie con le mandorle.



4 Infornate a 180°C per 40 minuti circa.

