

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al vino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g farina
- 200 g zucchero
- 3 uova
- 1 bicchiere di olio di semi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 fiala di aroma mandorla
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci.

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina setacciata con lo zucchero

Aggiungere un uovo per volta alternandolo con vino e olio poi la fial di aroma alla vaniglia e, in ultimo, il lievito.

Versare in una teglia tonda imburrata e infarinata o rivestita di carta da forno

cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min.

E' semplice ma buonissimo!