

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella All'arancia semplice

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g farina 00
150 g di zucchero
75 g di burro
4 arance
3 uova
1/7 bustina lievito vanigliato

PREPARAZIONE

1 Ciambella all'arancia

Pelate a vivo tre arance e tagliatele a fettine.



2 Imburrate una stampo a ciambella e foderatelo con le fettine d'aracia.

Mettete in frigorifero .



3 In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata.

Rimescolate in modo di avere un composto liscio e ben omogeneo.

Fate fondere sul fuoco il burro e unitelo all'impasto, rimescolate per farlo assorbire.

Grattate la scorza delle arance unitela all'impasto insieme al lievito setacciato.



- 4 Versate il composto ben omogeneo nello stampo a ciambella e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40minuti.



- 5 Passato questo tempo controllate la cottura con uno stecchino poi sfornate la ciambella e mettetela su un piatto.

