

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone all'olio d'oliva afrodisiaco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 uova
150 g. di zucchero
200 g. di farina
1 bicchiere da vino di olio extravergine
d'oliva
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaio di Martini rosso
1 bustina di lievito per dolci
peperoncino secco tagliato finemente (1
intero
se vi piace
anche 2
senza semi).

PREPARAZIONE

- 1 Montare a neve gli albumi, unire i tuorli, lo zucchero, l'olio, il latte, il martini, la farina, il lievito ed il peperoncino.
- 2 Imburrare una teglia con foro centrale, infarinarla ed infine infornare per circa 35/40 min. a 175°C.