

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone con farina di mais

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ciambellone con farina di mais

INGREDIENTI

UOVA 4
ZUCCHERO DI CANNA 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
MAIZENA 120 gr
FARINA DI MAIS FIORETTO 180 gr
OLIO DI SEMI 200 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il ciambellone con farina di mais, procedete nella seguente maniera: rompete le uova all'interno di un recipiente, aggiungete lo zucchero di canna e lo zucchero semolato e, con l'aiuto delle fruste elettriche lavorate, per almeno 10 minuti. Trascorso il tempo indicato, sempre continuando a montare il tutto, unite poco per volta,

a filo, l'olio di semi.

Continuate a mescolare il tutto e, unite al composto: la farina di mais con la maizena, il lievito per dolci e la vanillina setacciati. Aromatizzate con la scorza di 1 limone.

- 2 Imburrate e infarinate uno stampo per ciambella da 26 cm e, versate al suo interno il composto appena preparato. Trasferite in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 50 minuti.
- 3 Al termine della cottura, sfornate il ciambellone, rovesciatelo con delicatezza su di una griglia, lasciatelo raffreddare, quindi cospargetelo con lo zucchero a velo e servite.