

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone rustico

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 uova
100 g di zucchero di canna
100 g di zucchero semolato
120 g di maizena
180 g di farina fioretto di mais
scorza grattugiata di 2 arance ed un limone non trattati
1 bustina di vanillina
200 ml di olio extravergine di oliva o di semi
1 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Con le fruste elettriche montare le uova intere con gli zuccheri per 25 minuti.

Aggiungete l'olio, le scorze grattugiate degli agrumi e la vanillina e continuate a montare per 1 minuto.

Aggiungete la farina fioretto e mescolare bene. Mescolare la maizena con il lievito e aggiungerli al composto mescolando molto bene.

Imburrate ed infarinate con la farina fioretto una tortiera dai bordi alti di 26 cm e versateci il composto, spolverizzate la superficie con un pò di zucchero.

Infornate per 40 minuti.

Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.