

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.