

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al profumo di arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g di farina 250 g di zucchero

2 uova

3 arance

4 cucchiari di olio

1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 20 minuti.



2 Aggiungete l'olio ed il succo spremuto delle tre arance.



3 Incorporate anche la farina ed il lievito e continuate a montare, fino ad ottenere un composto molto liscio.

A questo punto aggiungete la scorza grattugiata delle arance.



4 Versate il composto in uno stampo per ciambella dai bordi alti in silicone.



5 Infornare per circa 25-30 minuti a 180°C.

