

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al profumo di arancia

di: *karmen85*

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 cucchiaini 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.

