

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La ciambella allo yogurt è la regina delle torte perfette per la colazione. Che si mangi così al naturale o farcita con della buona marmellata, questo ciambellone allo yogurt vi darà il buongiorno! Certo nessuno vieta di usare questa ciambella con lo yogurt per farci merenda oppure uno spuntino anzi!

INGREDIENTI

YOGURT BIANCO NATURALE vasetti - 2

ZUCCHERO vasetti - 4

FARINA 00 vasetti - 6

OLIO DI SEMI vasetti - 2

UOVA 6

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene le uova con lo zucchero.



2 Aggiungete lo yogurt.



3 Nel frattempo setacciate la farina e aggiungetela un pò per volta al composto di uova e yogurt.



4 Aggiungete l'olio 1 vasetto per volta.



5 Infine unite il lievito.

Lavorate il tutto per 10 minuti.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambelle da 26 cm e versateci il composto.



6 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 1 ora.



7

Cospargete di zucchero a velo.



NOTE

Si può utilizzare lo yogurt magro?

Certo si può usare mantenendo le stesse proporzioni. Altrettanto interessante è usare dello yogurt alla frutta, darà un profumo buonissimo alla vostra ciambella!