

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella allo yogurt

di: *okkidigatto0109*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## 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



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



3 Aggiungete lo yogurt.



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



- 5 Aggiungete l'olio 1 vasetto per volta.



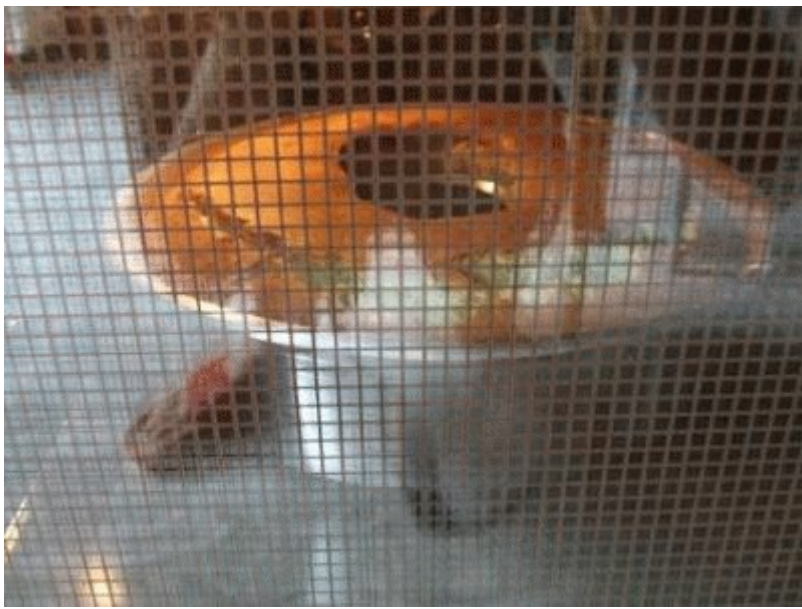
**6** Infine unite il lievito.

Lavorate il tutto per 10 minuti.

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



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



8 Cospargete di zucchero a velo.



NOTE