

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella allo yogurt

di: *venere78*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 250 g di zucchero a velo
- scorza grattugiata di 1 arancia
- 250 g di yogurt bianco
- 150 ml di olio di semi
- 300 g di farina 00
- 100 g di fecola di patate
- 100 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare le uova e unite lo zucchero, la scorza dell'agrumo e il sale.



3 Continuate a mescolare e aggiungete lo yogurt.



4 Unite l'olio.



5 Le farine.



6 Il cioccolato tritato.



7 E per ultimo il lievito.



8 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci il composto.



9 Infornate a 180°C per 35 minuti circa.



10 Cospargete di zucchero a velo.

