

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella allo yogurt di cocco

di: *Rossella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 4 uova
- 250 g di zucchero al velo
- 1 fialetta di aroma arancia
- 1 pizzico di sale
- 300 g di yogurt al cocco
- 150 ml di olio di semi di girasole
- 300 g di farina
- 100 g di frumina
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere a neve le uova aggiungendo lo zucchero al velo, l'aroma ed il sale e sbattere fino a ottenere una massa cremosa.

Unire lo yogurt, l'olio, la farina mescolata e setacciata con la frumina ed infine il lievito.

Versare l'impasto in uno stampo da ciambella di 24cm imburrato ed infarinato e cuocere accendendo solo la parte inferiore del forno a 190gradi per 50/55 minuti.