

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella arancia e yogurt

di: *honeycake*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 300 g di farina 00
- 300 g di zucchero
- 3 uova
- il succo di 1 arancia
- buccia grattugiata di 1 arancia
- 100 g di yogurt bianco
- 250 ml di olio vegetale
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA GLASSA

- 200 g di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di succo di arancia
- scorza di arancia.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, unite la scorza ed il succo dell'arancia e continuate a montare, unite l'olio e lo yogurt senza smettere di montare.

Unite la farina, il sale, il lievito e la noce moscata setacciati e mescolare.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 o da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

In una ciotola preparate la glassa mescolando gli ingredienti.

Cospargete la glassa sulla torta.



