

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella Bicolore

di: *Idolina*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



4 UOVA, 150 G DI ZUCCHERO, 150 OLIO,  
150 LATTE, 400 FARINA, 2 BUSTINE PANE  
DEGLI ANGELI (LIEVITO), BUCCIA DI  
LIMONE GRATTUGIATA. PER IL CACAO

cacao

olio

zucchero e una cucchiata d'impasto.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte e dopo l'olio continuando a mescolare.

Amalgamare la farina, grattugiare la buccia di limone e infine unire le bustine.

Preparare subito in un'altra scodella del cacao, versare un pò d'olio e mescolare mettere

un bel pò di zucchero e una cucchiata di impasto e rimescolare.

Versare il composto bianco nell'apposita teglia da ciambella con il buco precedentemente imburrata e infarinata, aggiungere il cacao a striature.

**2** Mettere in forno preriscaldato a 150 per 45 minuti circa...