

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella bigusto

di: *silvanausa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uove
250 g di zucchero
1 pizzico di sale
300 g di yogurt alla pesca
150 ml di olio vegetale
300 g di farina 00
100 g di amido di mais
1 bustina di lievito per dolci
buccia di 1 arancia grattugiata
2 cucchiai da tavola di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria mettete le uova con lo zucchero e montare per 15 minuti.



2 Unite l'olio.



3 250 g di yogurt.



4 La scorza dell'arancia.



5 Continuate a mescolare a velocità 1.



- 6 Unite la farina, l'amido ed il lievito setacciati e mescolare prima a velocità 1 e successivamente a velocità 2 fino ad avere una massa ben amalgamata.



- 7 Versate 2/3 dell'impasto in uno stampo per ciambella dai bordi alti.



8 Nella pasta rimasta unite il cacao e lo yogurt rimasto e mescolare.



9 Versate l'impasto nero su quello neutro.



10 Infornate a 180°C per 1 ora.



