

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella con farina di mais e Nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere e mezzo di latte
1 bicchiere di amido di mais
1 bicchiere e mezzo abbondante di farina
00
1 bicchiere di farina di mais
1 bustina di lievito per dolci
poca cannella
poca essenza di fiori d'arancio
qualche cucchiaino di Nutella.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



2 Unite il latte e mescolare.

Incorporate le farine setacciate e mescolare.



3 Unite l'essenza e la cannella.



4 Unite il lievito sciolto in un cucchiaino di latte.



5 Mescolare bene.



6 Imburate ed infarinate uno stampo per ciambella da 26 cm, versateci il composto e coprite con Nutella.



7 Infornate a 180°C per 30-40 minuti.





Come unità di misura usate un bicchiere di plastica. **NOTE**