

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella All'arancia semplice

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g farina 00  
150 g di zucchero  
75 g di burro  
4 arance  
3 uova  
1/7 bustina lievito vanigliato

### PREPARAZIONE

#### 1 Ciambella all'arancia

Pelate a vivo tre arance e tagliatele a fettine.



**2** Imburrate una stampo a ciambella e foderatelo con le fettine d'aracia.

Mettete in frigorifero .



**3** In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata.

Rimescolate in modo di avere un composto liscio e ben omogeneo.

Fate fondere sul fuoco il burro e unitelo all'impasto, rimescolate per farlo assorbire.

Grattate la scorza delle arance unitela all'impasto insieme al lievito setacciato.



- 4 Versate il composto ben omogeneo nello stampo a ciambella e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40minuti.



5 Passato questo tempo controllate la cottura con uno stecchino poi sfornate la ciambella e mettetela su un piatto.

