

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone (per intolleranza uova/latte)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 3 bicchieri colmi di farina
- 2 bicchieri colmi di zucchero
- 3/4 di bicchiere di olio di semi
- 1 bicchiere di latte di soja
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti un po' per volta alternandoli: farina, zucchero, olio, latte, scorza di limone. amalgamare bene con la frusta (l'impasto e' abbastanza consistente), aggiungere il lievito ed versare nella teglia ricoperta con carta da forno.

Cuocere in forno a 180° per 40/45 min. una volta sfornato si puo' spolverizzare con

zucchero a velo.

NOTE

n.b. per chi fosse intollerante solo alle uova può utilizzare latte vaccino. Per aromatizzare si può sostituire la scorza del limone con scorza di arancia, vanillina, altri aromi in fiala. per renderlo più appetibile, compatibilmente con le intolleranze si può aggiungere cacao amaro in polvere.