

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone rustico

di: *Gata*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 4 uova
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di zucchero semolato
- 120 g di maizena
- 180 g di farina fioretto di mais
- scorza grattugiata di 2 arance ed un limone non trattati
- 1 bustina di vanillina
- 200 ml di olio extravergine di oliva o di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1

Preriscaldate il forno a 180°C.

Con le fruste elettriche montare le uova intere con gli zuccheri per 25 minuti.

Aggiungete l'olio, le scorze grattugiate degli agrumi e la vanillina e continuate a montare per 1 minuto.

Aggiungete la farina fioretto e mescolare bene. Mescolare la maizena con il lievito e aggiungerli al composto mescolando molto bene.

Imburrate ed infarinate con la farina fioretto una tortiera dai bordi alti di 26 cm e versateci il composto, spolverizzate la superficie con un pò di zucchero.

Infornate per 40 minuti.

Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.