

## Ciambella all'arancia con mele

---



### Ingredienti:

3 uova

150 g farina 00

120 g zucchero

100 g fecola di patate

100 g burro

1 arancia

2 mele

70 ml cointreau

1 bustina lievito per i dolci

zucchero a velo q. b.

Frullate bene le uova con lo zucchero finché cambiano colore. Aggiungete il burro ammorbidito, il succo dell'arancia, il cointreau, mescolate, poi la farina, la fecola

ed il lievito insieme.



Amalgamate il tutto, poi unite le mele tagliate a pezzettini e la buccia grattugiata del arancia.



Amalgamate. Versate il tutto nello stampo imburrato ed infarinato che va poggiato nella pentola vuota.



Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola coperta con Magic Cooker. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 25-30 minuti. La ciambella è pronta quando vedete che si stacca dai bordi dello stampo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Togliete lo stampo dalla pentola e lasciate raffreddare. Decorate a piacere con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.