

Ciambella della Befana



Ingredienti:

3 uova

70 g zucchero di canna

140 ml latte vegetale

190 ml olio semi

300 g farina

1 bustina lievito per dolci

buccia grattugiata di 2 limoni

40 g granella di mandorle

frutta candita a cubetti q.b.

gocce di cioccolato (opzionale)

1 pizzico di sale

Frulla le uova con un pizzico di sale e lo zucchero finché cambiano colore.

Aggiungi il latte, l'olio di semi con la buccia grattugiata dei limoni, 300 g farina a scelta (io 0), 1 bustina di lievito per dolci ed amalgama bene il tutto.

Unisci la granella di mandorle, gocce di cioccolato (opzionale), frutta candita a cubetti. Mescola per distribuire bene.

Versa nello stampo a ciambella imburrato ed infarinato o usa la carta forno. Cuoci nel kit forno coperto con la cupola San Pietro sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti, fiamma media 15 minuti, spento 15 minuti.

Lascia raffreddare prima di metterlo sul piatto da portata.

Eliza Sestov