

# Ciambellone alto e soffice



## Ingredienti:

4 uova

200 g zucchero

200 ml latte

180 ml olio di oliva

buccia di 1 limone

450 g farina 00

1 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

zucchero a velo q.b.

Mettete nella ciotola i tuorli con 100 g di zucchero...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il latte, l'olio e la buccia grattugiata del limone...



... mescolate, poi aggiungete la farina ed il lievito.



Amalgamate bene. Montate gli albumi a neve con 1 pizzico di sale e 100 g di zucchero. Unite al composto iniziale.



Amalgamate bene il tutto e versate nella teglia imburrata ed infarinata. A piacere aggiungete crema al cioccolato.



Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare completamente e spolverate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.