

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Ciambella o...Ciambellone



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

35 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

25 minuti



PORZIONI

8 persone



**PREPARATA
DA**

L. Ciuffreda
2°G/ Prof.
P. Maggiore



Romagna
Albana DOCG

Classico dolce "da credenza", presente in tutte le regioni d'Italia con una infinità di varianti e di nomi; la semplicità di realizzo unito al basso costo e la possibilità di conservare per diversi giorni, appunto nella credenza di casa nè ha decretato lo storico successo. In questo difficile momento, è forse la preparazione ideale da realizzare a casa e di facile successo...

Ingredienti

4 uova
200 gr. di zucchero semolato
200 gr. di olio di girasole
200 ml. di acqua
300 gr. di farina 0
lievito per dolci, una bustina
gocce di cioccolato
burro

Preparazione

- mettere le uova e lo zucchero, nella ciotola della planetaria; aggiungere poco alla volta, l'olio, l'acqua e la farina setacciata;
- aggiungere il lievito ed eventualmente le gocce di cioccolato; continuare a mescolare a bassa velocità;
- imburrare e spolverare con un pò di farina, uno stampo per ciambelle; infornare a 180° per 20/25 minuti; lasciare riposare fuori dal forno e servire con spolverata di zucchero a velo.

Informazioni Nutrizionali

Come tutti i dolci è bene non approfittarne molto, anche se, la ciambella, rimane una proposta "light" se messa a confronto con altri dolci e soprattutto con i prodotti da pasticceria industriali, inevitabilmente ricchi di sostanze quali addensanti, coloranti, conservanti, etc etc....