



Ciambella agli yogurt e Nutella

Ingredienti

- 300 g di farina
- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- 1 vasetto di yogurt alla nocciola
- 1 vasetto di yogurt al cioccolato (ho utilizzato uno yogurt trentino)
- 1 bustina di lievito
- 1 fialetta di aroma alla vaniglia
- 200 g di Nutella
- 7 cucchiataie colme di Nutella
- zucchero a velo

Una strepitosa ricetta del vecchio archivio provata e fotografata da Iaia70. L'autrice era Jessica/britneyoops.

Montare con le fruste elettriche uova e zucchero, poi aggiungere la farina e il burro fuso, infine i 200 g di Nutella e tutti gli altri ingredienti tranne le cucchiataie di Nutella.

Deve risultare un impasto molto compatto, ma liscio.

Versare in uno stampo imburrato e infarinato, livellare bene con un cucchiaio; aggiungere in superficie le cucchiataie di Nutella in modo circolare cercando di non farle andare troppo a fondo.

Cuocere in forno caldo ventilato a 180° per 45 minuti.

Spolverare con zucchero a velo.