



Ciambella con gocce di cioccolato

Ingredienti

300 gr. di farina
200 gr. di zucchero
100 gr. di olio di riso (o di mais)
3 uova
1 bicchiere di latte
1 fialetta di aroma al limone
1 bustina di lievito per dolci
gocce di cioccolato in quantità a piacere
zucchero a velo

Si tratta di una ciambella semplicissima ideale per la colazione e la merenda dei bambini (ma anche degli adulti!). Lavorare farina, zucchero, uova, latte, olio, aroma di limone e lievito per qualche minuto, con un frullino elettrico. Per ultime amalgamare a mano 1/3 delle gocce di cioccolato.

Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, spargere le restanti gocce nella quantità desiderata, poi cuocere in forno riscaldato in precedenza a 180° per 40 minuti.

Sfornare e spolverare con lo zucchero a velo.