



Ciambella gusto arancio

Ingredienti

- 320 g zucchero
- 330 g farina (io ho usato la fiberpasta a basso indice glicemico)
- 4 uova
- 170 g olio di semi
- 170 g succo di arancia
- 1 bustina lievito
- 1 fialetta di essenza all'arancia

Mettere le uova nel robot con lo zucchero e montarle fino a quando diventano bianche. Aggiungere olio, succo di arancia e la fialetta di essenza poi la farina e il lievito. Imburrare lo stampo e versare l'impasto. Cuocere in forno caldo a 160/170' per 35/40 minuti (e' possibile sostituire il succo d'arancia con liquore al limoncello).

Ricetta di Anna Moroni, presentata a "La Prova del Cuoco"