

# Ciambella morbida in padella



## Ingredienti

2 uova medie

120 g di zucchero

50 g di olio di semi di girasole (io utilizzo olio di riso)

50 g di latte

150 g di farina 00

mezza bustina di lievito per dolci

Buccia grattugiata di 1 limone (io ho utilizzato 1 fialetta di aroma al limone)

burro q.b. per ungere la padella

Avevo sentito tanto parlare di questa ciambella, mi aveva incuriosita ed infine l'ho provata. Temevo che non fosse così soffice come descritto ed invece è proprio vero! Ed è anche molto semplice prepararla! Ideale per la colazione e la merenda anche in estate quando si va in vacanza e non si ha la disponibilità del forno oppure a casa quando non lo si vuole accendere a causa del gran caldo.

Versare tutti gli ingredienti in una terrina e montare con le fruste elettriche.

Spennellare una padella di 25 cm di diametro con un po' di burro fuso (compresi i bordi), scaldarla e versarvi il composto e portare tutto sul fornello. Utilizzare il fuoco di misura intermedia accenderlo al minimo e, utilizzando la retina spargifiamma, cuocere coprendo con un coperchio a misura.

Dopo circa 35/40 minuti la superficie della torta sarà asciutta quindi, a questo punto, rigirla: coprire con un foglio di carta da forno, appoggiare un piatto sopra, rigirla, togliere la carta e rivoltarla nel coperchio. Infine coprire con la padella e rigirare ancora.

Cuocere ancora 5 minuti e "sfnare" la torta sistemandola in un piatto da portata.



