



## Ciambella salata con zucchine e speck

### **Ingredienti**

- 3 uova
- 90 g di olio di semi di girasole
- 150 g di latte
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 350 g di farina
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 1 zuccina
- 100 g circa di speck a dadini o a striscioline

Facile e veloce perché non richiede lievitazione. Ideale per un buffet, un aperitivo o una cena sfiziosa a base di torte salate. Sbattere le uova poi aggiungere il latte, l'olio, il sale, lo zucchero e il lievito. Mescolare con uno sbattitore elettrico quindi incorporare la farina poco alla volta e amalgamare bene.

Tagliare la zuccina a piccoli quadretti poi aggiungerla all'impasto insieme con lo speck e mescolare bene. Versare in una teglia da ciambella con il buco, preventivamente imburata e infarinata.

Cuocere in forno statico, a 180 °C, per 40 minuti (la ciambella deve raggiungere un bel colore dorato).