



Ciambellone all'arancia morbido

Ingredienti

320 g di zucchero

330 g di farina 00

4 uova

170 grammi di olio di semi o di mais

170 grammi di succo d'arancia (circa 2 arance)

una bustina e 1/2 di lievito per dolci

Procedimento:

sbattere con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, finché diventato spumose e chiare, aggiungere l'olio, il succo e la buccia grattugiata delle arance, infine la farina con il lievito.

Imburrare uno stampo di 24 cm, versarvi il composto.

Far cuocere a forno caldo 180° per 30 minuti circa, fare sempre la prova stecchino.