



Ciambellone con gli avanzi delle uova di Pasqua

Ingredienti

3 uova
220 gr zucchero
300 gr farina
1 bustina di lievito
160 gr olio di semi
180 gr latte
1 bustina di vanillina
200/230 cioccolato a pezzettini (io ho fatto metà al latte e metà fondente)

Un ottimo modo per smaltire le uova di Pasqua. E' super buonissima.

Dividete gli albumi dai tuorli e montateli a neve poi metteteli da parte.

In un'altra ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e la vanillina quindi unite latte, l'olio e la farina con il lievito setacciati poi mescolate bene; al termine incorporate gli albumi montati a neve e, per ultimo, aggiungete i pezzettini di cioccolato.

Mescolate bene il tutto, versate l'impasto in una teglia da ciambella infarinata e cuocete in forno già caldo, a 160 gradi per 60 minuti circa.