

Ciambellone per la colazione



Ingredienti

4 uova

400 g di farina 00

260 g di zucchero

200 ml di olio di semi di girasole

230 ml di latte (io ho utilizzato il latte di avena)

Una bustina di lievito

Un pizzico di sale

La scorza grattugiata di un limone

Un ciambellone semplice ma buonissimo e adatto alla colazione.

Montare le uova intere con lo zucchero con le fruste elettriche per 20 minuti, poi aggiungere gradatamente l'olio a filo continuando a montare.

Unire gli altri ingredienti in ordine: latte, sale, scorza del limone, per ultimi farina e lievito miscelati.

Trasferire l'impasto in uno stampo a ciambella dal diametro di 26 cm (io ho utilizzato quello da 28 e risulta leggermente più basso). Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 45 minuti (dipende dal forno, fare sempre la prova stecchino).

A piacere decorare con zucchero a velo.

Fonte della ricetta: ciambella di Simona Giorgi per Gli amici del ciambellone.