



Ciambellone all'acqua - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(di Anna Moroni)

dolce - ciambella - anche per la colazione

Ingredienti:

3 uova intere

250gr. di zucchero

130gr. di acqua

1 tazza di olio di semi di mais

250gr. di farina

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

Frullare le uova e lo zucchero fino a che non saranno spumosi, unire l'acqua e l'olio e frullare ancora.
Aggiungere la farina setacciata con il lievito e il pizzico di sale.
Cuocere a 190 gradi per 50 minuti.
Infornare a forno freddo

Ps: a metà dell'impasto si può aggiungere 1 cucchiaino di cacao amaro, oppure si può preparare il ciambellone semplice con 100gr. di cioccolata o uvetta, o tutti e 2.....! ho provato in tutti i modi ed è spettacolare!!!!.