



Ciambellone frizzante - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

dolce - ciambella - aranciata frizzante

(La ricetta è di Lokum di Cooker.net, leggermente modificata)

Ingredienti:

6 uova, 450 gr. di zucchero, 350 gr. di farina, 1 bustina di vanillina, 80 ml. di olio, 100 ml. di aranciata frizzante, scorza grattugiata d'arancia, 2 cucchiaini di cointreau.

Montare a spuma i tuorli con lo zucchero, la scorza e la vanillina per almeno 15 minuti. Aggiungere l'olio, il liquore e l'aranciata. Unire con un cucchiaino la farina ben setacciata, in ultimo gli albumi montati a neve.

Infornare a 120/130° e alzare la temperatura a 160°, cuocere per circa 50 minuti.

Oppure cuocere nella pentola fornetto sulla fiamma più piccola, al minimo per circa un'ora

