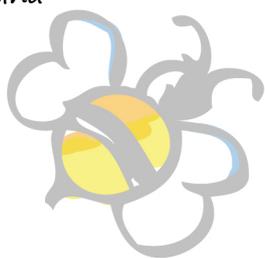




Ciambella soffice - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



eCucinando.it



merenda - arance rosse - ciambellone



Ingredienti:

320 grammi di zucchero  
330 grammi di farina 00

4 uova

1 bustina e un cucchiaino di lievito

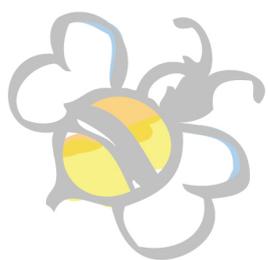
Scorza d'arancia

170 g di succo di arance rosse "sanguinelle" filtrato

170 g di olio di semi di mais

sale

Montare le uova intere con lo zucchero fino ad avere un impasto denso e cremoso. Intanto riscaldare il forno. Aggiungere la farina setacciata col lievito e diluire con gli ingredienti liquidi (succo e olio), aggiungere il sale e la scorza grattugiata. Mettere in una teglia imburata e infornare a 180° per 50' oppure cuocere nel fornetto Versilia sul fornellino del gas.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it