

CIAMBELLA ALLO YOGURT

| Dosi | Ricetta | Preparazione e cottura | Vino | Condimento ideale |
|------|---------|------------------------|------|-------------------|
| | | 1 h circa | | |

| INGREDIENTI: | |
|--------------|-----------------------------|
| 4 | Uova |
| 250 gr. | Zucchero al velo |
| 1 fialetta | Aroma di arancia |
| 1 pizzico | Sale |
| 250 gr. | yogurt |
| 150 ml. | Olio di semi di girasole |
| 300 gr. | Farina bianca |
| 100 gr. | Frumina o Amido di frumento |
| 100 gr. | Cioccolato fondente |
| 1 busta | Lievito Pane degli Angeli |

PREPARAZIONE:

Sbattete a schiuma le uova, aggiungendo zucchero al velo, aroma, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Unire yogurt, oli, la farina mescolata e setacciata con l'amido, il cioccolato tritato grossolanamente ed infine il Pane degli Angeli setacciato.

Versare l'impasto in uno stampo a ciambella (24 cm di diametro) imburrrato ed infarinato e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190° per 50-55 minuti.