Ciambella allo yogurt
 Inviato da Patty
La classica ciambella allo yogurt. tanto buona quanto semplice da fare: mio figlio Marco la fa da solo!!!
Ingredienti
 - 250 gr farina (meglio se mescolata con della maizena)
 - 200 gr zucchero
 - 30 gr latte
 - 50 gr burro
 - 100 gr olio di semi d'arachide
 - 3 uova intere
 - 1 vasetto di yogurt all'albicocca o limone o vaniglia
 - 1 bustina di vanillina
 - 1 bustina di lievito
 - 1 pizzico sale
 - scorza grattugiata di limone (oppure usare l'aroma al limone)
 - zucchero vanigliato
Preparazione:
Montare lo zucchero e il burro, aggiungere le tre uova intere. Unire lo yogurt, il latte, la vanillina, il lievito, il limone, il sale,
la farina ed infine l'olio. Ungere e infarinare una teglia rotonda del diametro di 22 cm. Versarvi il composto e cuocere a
175° per 40-45'.
Togliere la ciambella dallo stampo e farla raffreddare su una griglia. Quando è raffreddata cospargere la superficie con
zucchero a velo.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:37