

Ciambellone soffice



Il ciambellone soffice è per tutti il simbolo della colazione in famiglia, della merenda dei bambini e della assoluta semplicità. Quella torta che tutti possono provare a preparare e oggi FraSi in cucina vi propone una variante senza burro e senza latte.

Ingredienti

250 g di farina per dolci
230 g di zucchero
130 ml di acqua
130 ml di olio di semi
1 bustina di lievito per dolci
3 uova
zucchero a velo

In una ciotola sbattete le uova intere con lo zucchero. Frullate con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Aggiungete poco alla volta l'olio e l'acqua (a temperatura ambiente) e amalgamate bene. Otterrete un composto molto liquido, che andrete ad addensare aggiungendo piano piano la farina e il lievito setacciati.

Per migliorare la lievitazione potete aggiungere un pizzico di sale.

Rivestite di carta da forno una teglia da 24 cm di diametro (io ho usato un 26 ma il 24 è meglio perché

otterrete una ciambella più alta). Imburrate e infarinate il bordo della teglia (in alternativa a burro e farina potete usare olio e zucchero).



Preriscaldate il forno (statico) a 170°C. Versate il composto nella teglia e infornate per circa 45 minuti. Sfornate quando il ciambellone supera la prova stecchino e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di togliere la ciambella dallo stampo.



Spolverate con zucchero a velo.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)