



Ricetta

Ciambella di Assunta

Ingredienti: per 1 stampo cm 14 bucato alto alluminio

6 uova intere

500 gr. Zucchero

700 gr. Farina 00

2 bicchieri da 200cl latte

1 + ½ bicchiere 200 cl olio semi

1+ ½ bustine lievito pane degli angeli

Nota: varianti sul gusto= 70 gr. Cacao amaro/scorsette d'arancia,o limone/caffe'

Forno preriscaldato 160° infornare circa 1 ora

Procedimento:

montare bene lo zucchero e le uova, aggiungere l'olio poi il latte, poi la farina, poi il lievito in bustina, se si desidera un gusto caffè', cacao, lasciare il sapore del gusto per ultimo ingrediente, se lo si prepara bigusto allora mettere la base nello stampo lasciandone un po' per aromatizzarlo e poi colatelo sopra al primo gusto così da ottenere una ciambella bigusto, se invece si prepara al gusto limone, o , arancia frullare le scorsette di arancia o limone con il latte e versatelo nel passaggio dove dice aggiungere il latte.

Buon appetito

Chef Nando Santoro