

dolce



# LA CIAMBELLA DI NONNA MARIA

PER TUTTI

## INGREDIENTI

- 4 ARANCE BIO LAND ROMANO
- 350 GRAMMI DI FARINA "00"
- 3 UOVA MEDIE
- 180 GRAMMI DI ZUCCHERO SEMOLATO
- 100 ML OLIO DI SEMI
- 1 BUSTINA LIEVITO PER DOLCI
- 1 PIZZICO SALE
- ZUCCHERO A VELO QB.



*Bio Land Romano*  
dal 1960

## RICETTA

Montate le uova con lo zucchero per almeno 5 minuti, fino a che non saranno gonfie e spumose.

Aggiungere l'olio a filo, la scorza e il succo delle arance Bio Land Romano.

In ultimo amalgamate la farina setacciata ed il lievito per dolci con un pizzico di sale.

Versate l'impasto in uno stampo da ciambella, imburrato e infarinato precedentemente.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 175 gradi per circa 40 minuti. Fate la prova stecchino per verificare che l'interno sia perfettamente cotto.

Lasciate raffreddare, spolverizzate con zucchero a velo.

La ciambella di nonna Maria è pronta per essere gustata.

Questa favolosa ciambella si conserva per 5 giorni a temperatura ambiente.