

Ciambellone

Procedimento

Procedimento 1

1. Montare le uova con lo zucchero
- 2 Unire l'olio ed il latte ed infine incorporare la farina, il lievito e gli aromi.
- 4 cuocere a 170°C per circa 35'

Procedimento 2

1. Montare le uova con lo zucchero
- 2 Unire metà della farina incorporandola con una spatola di gomma
- 3 Aggiungere il restante olio e latte ed infine incorporare il resto della farina, il lievito e gli aromi.
- 4 cuocere a 170°C per circa 35'

Consigli & curiosità

- a) per il ciambellone al cioccolato sostituire 40-50 g di farina con altrettanto cacao amaro in polvere.
- b) variante: 800 g di farina, 600 g di zucchero, 12 uova, 250 g di latte, 210 g di olio di semi, 40 g di lievito chimico, scorza di 2 limoni.

Ricetta dello Chef A. Solillo