

Ciambellone classico

Ingredienti

✓ Uova	4
✓ Farina 00	350 g
✓ Zucchero semolato	200 g
✓ Acqua	100 g
✓ Olio di semi di girasole	100 g
✓ Lievito per dolci	1 bustina

Preparazione

1. Per prima cosa rompete le uova, unite lo zucchero e montate fino a quando il composto non diventa chiaro e spumoso.
2. Aggiungete poi l'olio di semi di girasole e l'acqua e poco alla volta anche la farina setacciata. Mescolate ancora tutto con la frusta fino a che il composto non risulterà omogeneo.
3. Quando è tutto ben amalgamato potete aggiungere il lievito per dolci, mescolate fino al suo completo assorbimento.
4. Imburrate e infarinate uno stampo per ciambella e versateci dentro l'impasto poco alla volta distribuendolo su tutta la superficie.
5. Cuocete a 180 gradi in forno statico preriscaldato per circa 30 minuti.