

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Ciambellone all'aranciata Se volete una torta morbidissima!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Uova - 4
- zucchero - 270 g
- farina - 300 (anche autolievitante)
- pizzico di sale
- olio di arachide - 100 ml
- aranciata - 200 ml
- lievito - 1 (no se usate la farina autolievitante!)
- A piacere :arancia o limone grattugiato

Preparazione

In una capace ciotola mettete lo zucchero, le uova e un pizzico di sale. Frullate fino a quando il composto sarà ben gonfio (come fosse un pan di spagna). Aggiungete la farina con il lievito e incorporatela dal basso verso l'alto con la frusta a mano. Versate pian, piano l'olio e fatelo incorporare al composto, sempre con la frusta a mano. Ora versate l'aranciata e incorporate all'impasto ben bene. Se vi piace aggiungete un po' di buccia d'arancia o limone grattugiato! Versate l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e mettete in forno statico prima a 180°. Dopo 20 minuti abbassate a 160°. Quando è quasi pronta aumentate di nuovo la temperatura a 180° e portate a cottura!! Circa 40 min. Avrete una torta leggerissima!!!!!!

