

Ciambella all'Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti:

200 gr farina 00
40 gr olio extra vergine di oliva agrumato al limone (o all'arancia)
4 uova
6 cucchiari di zucchero
vanillina latte q.b
1 bustina di lievito
granella di zucchero

Come si prepara:

lavorare 3 tuorli d'uovo con lo zucchero, unire la vanillina, il lievito e la farina, pian piano aggiungere l'olio e poi il latte, fino ad ottenere un impasto morbido, per ultimo incorporare gli albumi montati a neve. Versare l'impasto in una teglia, pennellate la superficie con il tuorlo avanzato, cospargetelo di zucchero semolato fino a che la superficie è completamente bianca.

Completate con la granella di zucchero.

Infornare nel forno già caldo a 220 gradi per 15-20 minuti.