



CIAMBELLONE ALLO YOGURT PER DIABETICI

Ingredienti:

150 gr. di farina 00

3 uova

125 gr yogurt magro

80 gr di fruttosio

30 gr olio extravergine di oliva Casaliva

10 gr olio extravergine di oliva agrumato al limone o all'arancia

1 mela tagliata a cubetti

1 limone

½ bustina di lievito per dolci

Procedimento

Sbattere le uova con il fruttosio ,aggiungere lo yogurt ed i 2 oli, continuando a sbattere, setacciare la farina con il lievito, aggiungere all'impasto il succo del limone la mela e la farina. Versare il composto in uno stampo da ciambella, meglio se in silicone che non necessita di essere imburrato. Cuocere a 160° per 30 minuti circa. Sformare ancora caldo e far raffreddare su una gratella.