

## CIAMBELLA ALLE MELE

### Ingredienti:

300 gr di farina  
200 gr di zucchero  
2 uova  
250ml di yogurt bianco  
5 mele  
1/5 di bustina di lievito  
100ml di olio extravergine di oliva bio  
3/4 gocce di olio extravergine agrumato all'arancia  
1 pizzico di sale  
1 uovo sbattuto

### Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad avere un impasto morbido e spumoso, aggiungere lo yogurt e l'olio, mescolare molto bene. Unire la farina, il lievito e un pizzico di sale. Sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti piccoli e infarinarle abbondantemente, unirle all'impasto. Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella, versare l'impasto, spennellarlo con un uovo e ricoprire di granella di zucchero (facoltativo).

Cuocere in forno caldo a 180° per 40-45 minuti.