

Ciambella con mele e marmellata della nonna di Beatrice

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

Uova	3	• Iniziare a lavorare le tre uova e lo zucchero in una ciotola con le fruste elettriche, deve diventare un composto gonfio e spumoso.
Mele	3	
Farina "00"	300 g	• Versare poi a filo l'olio e poi il latte continuando a lavorare con le fruste elettriche.
Zucchero	180 g	
Olio di semi di girasole	100 ml	• Aggiungere la farina setacciata con il lievito, mescolare per bene il tutto fino ad avere un impasto senza grumi.
Latte	100 ml	• Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili.
Lievito in polvere per dolci	1 bustina	• Versare l'impasto in uno stampo per ciambellone imburrato ed infarinato all'interno, mettere sopra un poco di marmellata, le fette di mele e per finire un altro poco di marmellata.
Marmellata	q.b.	
Zucchero a velo vanigliato	q.b.	• Infornare il dolce in forno preriscaldato a 180° per circa 25-40 minuti.
		• Una volta cotto, farlo freddare e poi decorare con zucchero a velo.

Note della nonna: Questa è stata la prima ricetta che ho cucinato con mia nonna e anche la ricetta che mi ha fatto appassionare alla pasticceria