

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 | |
| Lievito in polvere per dolci | 1 bustina | • Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili. |
| Marmellata | q.b. | • 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. |
| Zucchero a velo vanigliato (per decorare) | 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.
 - Questa è stata la prima ricetta che ho cucinato con mia nonna e anche la ricetta che mi ha fatto appassionare alla pasticceria
 - Beatrice Ziliani