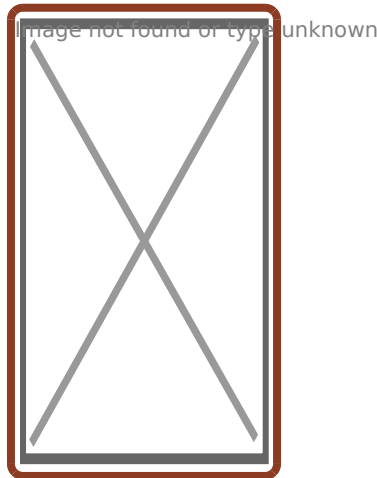


Ciambella della nonna Emilia



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	300 g
zucchero semolato	100 g
cioccolato fondente	100 g
uova	2
olio d'oliva	1 bicchiere
limone	1
lievito per dolci	1 bustina

Procedimento

- Mettere in una zuppiera grande: farina, zucchero, lievito e amalgamare con olio, uova e latte fino a ottenere un composto cremoso.
- Aggiungere la scorza di limone e il cioccolato quindi amalgamare di nuovo il composto.
- Infornare a 180 gradi per 35 o 40 minuti; una volta pronta la torta lasciarla raffreddare quindi sformarla e spolverizzarla con lo zucchero a velo.