

Ciambella

10 - 12 pezzi



Fino a 15 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

1.25 dl di olio di girasole (125 ml)
250 g di quark magro
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
4 uova
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
250 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preparazione:

Spruzzare l'interno dello stampo con lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

In una terrina mescolare l'olio, il quark, lo zucchero, il sale, le uova, Finesse Scorza di limone e Finesse Vaniglia e montare a mano o con un mixer a velocità media per ca. 3 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare farina e lievito, incorporare al composto montato e versare l'impasto nello stampo.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 40 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 40 Minuti**

Sfornare, lasciare raffreddare per ca. 10 minuti, togliere con attenzione dallo stampo e far raffreddare su una griglia.



3 Decorazione:

Prima di servire, cospargere con lo zucchero al velo.

Consiglio

- L'olio si può sostituire con 125 g di burro ammorbidito. Invece del quark magro, è possibile usare dello yogurt o 250 ml di latte.
- Con l'impasto si possono realizzare anche dei muffin (ca. 12). In questo caso il tempo di cottura si riduce di ca. 5-10 minuti.

