



Ciambella all'arancia e yogurt - [Visualizza sul sito](#)  
di Happy fairy

dolce - ciambella - succo di arancia

Tempo di preparazione:  
45 minuti circa

Tempo di cottura:  
45 minuti

Porzioni:  
16

Grado di difficoltà :  
Facile

### Ingredienti

#### Impasto:

300 g di farina - 300 g di zucchero - 3 uova - 100 g di gherigli di noci ' il succo e la scorza lavata e grattugiata di una arancia - 100 g di yogurt bianco - 250 ml di olio di semi - 1 pizzico di sale, noce moscata e chiodi di garofano in polvere - 1 bustina di Lievito Vanigliato Bertolini.

#### Decorazione:

200 g di zucchero al velo - 1 arancia tagliata a fettine - alcune ciliegie candite - la scorza grattugiata di una arancia - 1 bustina di Vanillina Bertolini.

#### Ingredienti Bertolini:

Lievito Vanigliato Bertolini, Vanillina Bertolini

### Preparazione

#### Impasto:

Tostate leggermente i gherigli di noci, macinateli finemente con un poco di zucchero; unite quindi la farina setacciata con il Lievito Bertolini ed aggiungete un pizzico di noce moscata e di chiodi di garofano. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero e la scorza dell'arancia. Mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungete l'olio, il succo d'arancia, lo yogurt ed il sale. Amalgamate il tutto ed unite, poco alla volta, il composto di farina. Mescolate bene e versate il tutto in uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm imburrato ed infarinato.

Cuocete nella parte bassa del forno già caldo (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte centrale, 190°C) per circa 45 minuti.

Lasciate intiepidire 5 minuti il dolce nello stampo, sformate e lasciate raffreddare.

#### Farcitura:

Lavorate in una terrina lo zucchero al velo con 2-3 cucchiaini d'acqua, aggiungete la scorza dell'arancia e la vanillina. Lavorate bene il tutto sino ad ottenere una crema liscia e piuttosto densa.

Versate la crema sulla superficie della ciambella, lasciatela asciugare e decoratela infine con le fettine d'arancia e le ciliegie candite.

Io non avevo le noci e quindi le ho sostituite con 100 g di fecola, i chiodi di garofano li ho messi lo stesso, ed ho sostituito la noce moscata con la cannella. L'ho lasciato semplice senza glassa e...questo è l'interno!

Viene una pasta molto soffice ed umidina, credo..."effetto yogurt"!



eCucinando.it