

Matteo Mazzobel

Ciambellone di cioccolato



Ingredienti

3 uova

400 gr di farina

200 gr di zucchero

1 bicchiere di latte

1-2 bicchieri di olio di semi

1 fialetta di aroma al limone

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

1 bicchiere di uova di Pasqua grattugiato

Procedimento

Sbattere molto bene le uova con lo zucchero.

Aggiungere piano piano farina e latte.

Infine aggiungere l'olio, la fialetta di aroma al limone, 1 bustina di vanillina.

Sbattere per altri 2 minuti poi aggiungere il lievito e continuare a sbattere per un altro minuto.

Infine aggiungere il cioccolato e mescolare.

Versare tutto in una teglia imburrata e spargervi sopra un pochino di zucchero.

Infornare a forno caldo per circa 50 minuti.

