

# Cuciniamo insieme... le torte e biscotti!



## [ Ciambella allo yogurt ]

per 6 persone

**TEMPO DI PREPARAZIONE = 20 MINUTI**  
**+ TEMPO COTTURA**



### Ingredienti

- 2 uova
- 1 yogurt bianco o alla frutta
- 1 misurino di zucchero
- 3 misurini scarsi di farina
- mezzo misurino di olio extra vergine di oliva sapore delicato
- mezza bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di granella di zucchero

### Preparazione

1. Versa lo yogurt in una ciotola, poi lava bene il vasetto: sarà il tuo misurino
2. Rompi le uova in un'altra ciotola e unisci lo zucchero
3. Sbattile bene con la forchetta fino ad ottenere un composto spumoso
4. Unisci lo yogurt e l'olio mescolando ancora un po'
5. Aggiungi la farina e il lievito e amalgama bene il tutto sempre mescolando
6. Versa il composto nello stampo e cospargilo di granella
7. Cuoci in forno per 25 minuti a 180°C
8. Sforna il dolce e fallo raffreddare un poco prima di toglierlo dallo stampo

### Trucchetto

Se vuoi fare una merenda diversa, taglia la ciambella a fette e spalmaci sopra della confettura.

