

Ciambellone

INGREDIENTI:

6 uova,

650 gr. di farina,

300 gr. di zucchero,

1 e 1/2 bicchiere di latte,

1/2 bicchiere di olio (io preferisco di semi),

vaniglia,

2 bustine di lievito.

Sbattere uova e zucchero fino a rendere il composto spumoso aggiungere latte e olio poi farina, lievito e vaniglia e sbattere a lungo e versare in uno stampo per ciambelle. Mettere in forno già caldo a 180/200° per 1 ora circa, dipende dal vostro forno. Togliere dal forno far raffreddare e servire.

Per un'idea in più prima di infornare aggiungere gocce di cioccolato!!