

# RICETTA SEMPLICE PER FARE UNA CIAMBELLA

## OCCORRENTE:

- 2(DUE) CIOTOLE



- UN CUCCHIAIO DI LEGNO



- UNO SPREMIAGRUMI



- UNA FRUSTA ELETTRICA



- UN BICCHIERE DI PLASTICA

- UN ATTREZZO PER SEPARARE L'ALBUME DELL'UOVO DAL TUORLO



- UNA FORMA PER TORTE A CIAMBELLA DI SILICONE



## **INGREDIENTI:**

- 3(TRE) BICCHIERI DI FARINA
- 2(DUE) BICCHIERI DI ZUCCHERO
- 3(TRE) UOVA
- 1(UN) BICCHIERE DI LATTE
- MEZZO BICCHIERE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- UN'ARANCIA
- UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

## **PROCEDIMENTO:**

1. VERSARE 3(TRE) BICCHIERI PIENI DI FARINA NELLA CIOTOLA



2. VERSARE 2(DUE) BICCHIERI PIENI DI ZUCCHERO NELLA CIOTOLA INSIEME ALLA FARINA



3. MESCOLARE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO



4. SEPARARE, CON L'ATTREZZO PER SEPARARE L'ALBUME DAL TUORLO, I TUORLI (LA PARTE ARANCIONE DELL'UOVO) DALL'ALBUME (PARTE TRASPARENTE) LASCIANDO CADERE L'ALBUME NELL'ALTRA CIOTOLA A DISPOSIZIONE. I TUORLI VERRANO CONSERVATI IN UN PIATTO E USATI DOPO



5. USARE LO SBATTITORE ELETTRICO A FRUSTA PER MONTARE GLI ALBUMI FINO A FARLI DIVENTARE BIANCHI E SOFFICI
6. MESCOLARE IL COMPOSTO DI FARINA E ZUCCHERO CON GLI ALBUMI MONTATI MESCOLANDO DELICATAMENTE
7. AGGIUNGERE I TUORLI MESSI PRIMA DA PARTE E MESCOLARE
8. AGGIUNGERE IL LATTE (UN BICCHIERE) E MESCOLARE
9. AGGIUNGERE L'OLIO (MEZZO BICCHIERE) E MESCOLARE
10. GRATTUGGIARE LA BUCCIA DELL'ARANCIA CON LA GRATTUGGIA
11. TAGLIARE L'ARANCIA A METÀ E SPREMERLA CON LO SPREMIAGRUMI
12. AGGIUNGERE IL SUCCO E LA SCORZA DELL'ARANCIA E MESCOLARE
13. AGGIUNGERE IL LIEVITO E MESCOLARE
14. ACCENDERE IL FORNO E RUOTARE LA MANOPOLA DEI GRADI FINO A 180(CENTOTTANTA)
15. METTERE IL COMPOSTO NELLA TORTIERA
16. INFORNARE E ASPETTARE 30(TRENTA MINUTI)
17. TOGLIERE DAL FORNO E LASCIARE RAFFREDDARE

**INFINE... CAPOVOLGERE SU UN PIATTO GRANDE (TIPO QUELLI DA PIZZA)... E FINALMENTE ...  
... GUSTARE LA CIAMBELLA IN COMPAGNIA !**



**... È PIÙ BUONA !!!!!**

