

Ciambella al limone



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 150 g di zucchero
- / 120 g di margarina
- / 100 g di farina
- / 60 g di fecola
- / 200 g di OVOVEG VALSOIA
- / Buccia di 2 limoni non trattati
- / 2 gocce di estratto di vaniglia
- / 8 g di lievito in polvere
- / 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Accendete il forno a 180°.
2. Ricavate la buccia dai limoni con un pelapatate, facendo attenzione a togliere solo la parte gialla.
3. Tritate nel mixer le bucce dei limoni con due cucchiaini di zucchero.
4. Mescolate la margarina con lo zucchero rimanente, dopodiché unite l'Ovoveg Valsoia, il mix di scorze di limone e zucchero, la vaniglia e il sale.
5. Setacciate la farina con il lievito e la fecola, uniteli al composto e mescolate delicatamente.
6. Spennellate con la margarina uno stampo a ciambella, cospargetelo di farina e scuotetelo per eliminare l'eccesso.
7. Versatevi il composto e infornate per circa 40 minuti.
8. Lasciate raffreddare e sfornate.