



CIAMBELLA DELLA ZIA MARIA

Ingredienti:

Farina: 500 grammi

Zucchero: 150 grammi

Uova: 2

Lievito per dolci: 1 bustina + 1/2

Scorza grattugiata di un limone

Olio di semi: 150 grammi

Marsala: 1 bicchierino

1 mela a pezzetti piccoli

Acqua q.b.

Un po' di burro per la teglia

Procedimento:

Versare in una ciotola la farina ed aggiungervi lo zucchero, il lievito e la scorza di limone, mescolando bene. Aggiungere le uova e l'olio, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, infine aggiungere il marsala ed eventualmente un po' d'acqua, fino ad ottenere un impasto morbido e cremoso.

Alla fine aggiungere i pezzetti di mela e mescolare nuovamente.

Versare il composto in una teglia unta di burro, fino a raggiungere l'altezza di 3 centimetri e spolverizzare con un po' di zucchero.

Cuocere in forno preriscaldato a 190/200 gradi per 15/18 minuti.

N.B.: La ciambella lievita molto, quindi usare una teglia alta circa 5/6 centimetri.