CIAMBELLA CON DATTERI, MANDORLE E ARANCIA

Ingredienti per uno stampo da 20/22 cm

100 g di mandorle

110 g di datteri denocciolati

170 g di farina 0 o tipo 1

1 bustina di lievito per dolci

90 g di olio di semi di girasole

100 g di succo di arancia fresco

Scorza di 1 arancia

1 uovo grande

60 g di latte di mandorle

Procedimento

• Metti le mandorle in un mixer per ricavarne una farina.

• Con un frullatore ad immersione frulla i datteri con l'olio di semi di girasole, il succo e la scorza dell’arancia, fino ad ottenere un composto chiaro e soffice.

• Versa il composto ottenuto in una ciotola, aggiungi l'uovo e mescola con una frusta per incorporare l’uovo.

• In un’altra ciotola mescola la farina, la farina di mandorle ottenuta frullando le mandorle ed il lievito.

• Versa i liquidi in quelli secchi e mescola con una spatola dal basso verso l’alto.

• Alla fine aggiungi il latte un po’ alla volta mescolando finché non si è incorporato del tutto.

• Metti il composto in uno stampo per ciambella da 20 o 22 cm oliato e infarinato .

• Cuoci in forno statico già caldo a 180° per circa 30/35 minuti.

• Fai la prova stecchino per verificare la cottura.

• Terminata la cottura sforna la ciambella e lasciala raffreddare del tutto prima di toglierla dallo stampo.

• Spolvera la ciambella con dello zucchero a velo. La ciambella è pronta per essere servita.

STILE ALIMENTARE: Onnivoro vegetariano lactose free

COLAZIONE, SPUNTINO

DESSERT

DIFFICOLTA’ DI PREPARAZIONE: FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30MIN

TEMPO DI COTTURA: 35MIN

COSTO: BASSO