



Ciambellone allo yogurt per la colazione

Ingredienti

Per l'impasto

- 3 uova
- 200 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**
- 1 fialetta di **Aroma Mandorla PANEANGELI**
- 150 g farina bianca 00
- 75 g **Fecola di Patate PANEANGELI**
- 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli**
- 150 g yogurt intero bianco
- 100 ml olio di semi

Per farcire e decorare

- 50 g **Mandorle affettate PANEANGELI**
- 1 busta di **Glassa al cacao PANEANGELI**

Procedimento

1. Sbatti in una terrina uova e zucchero per 3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi l'aroma mandorla e sbatti ancora per altri 2 minuti.
2. Setaccia sulle uova la farina mescolata con la fecola e il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Incorpora delicatamente la farina aggiungendo gradatamente lo yogurt, l'olio e per ultime le mandorle affettate.
3. Metti l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 24 cm) imburato e cosparso abbondantemente di pangrattato o biscotti sbriciolati. Cuoci per 50-55 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas 170°C, ventilato 160°C). Se il dolce si scurisce molto copriilo con carta alluminio e prosegui la cottura.
4. Sciogli la glassa nel pentolino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versala sul ciambellone raffreddato. Conserva il ciambellone pronto a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.