

CIAMBELLONE

INGREDIENTI:

3 uova
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di olio di semi di girasole
3 bicchieri di farina
1 bustina di lievito
Cacao / gocce di cioccolato / pinoli / nocciole ecc. ecc.

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in una terrina capiente e lavorare con le fruste (si possono usare sia lo sbattitore elettrico che la frusta a mano) fino a che l'impasto risulti cremoso. A piacere si può dividere l'impasto e aggiungere quello che si vuole (cacao, gocce di cioccolato, pinoli, nocciole ecc. ecc.).

Cuocere in forno a 150°C – 170°C per 20 minuti circa.