

La ricetta della ciambella tradizionale di Bagnoli Irpino

INGREDIENTI

- 500 gr. di farina di castagne
- 1 bustina di cacao dolce
- ½ litro di latte
- 1 bustina di lievito
- 200 gr. di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- buccia di arancia grattugiata
- 1 bicchiere d'acqua
- 1 tazzina di olio
- 1 pizzico di bicarbonato

PREPARAZIONE

- Mescolare la farina con il cacao e il bicarbonato.
- In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
- Aggiungete il miscuglio alla farina.
- Unite tutti gli altri ingredienti, e per ultimo il lievito sciolto nel latte.
- Versate il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno a circa 180°C per 30 min.