



# Ciambella allo yogurt e mele

Dolci

🕒 35m

👤 4



## Ingredienti

- 1 Mela
- 1 Barattolo da Yogurt 1 vasetto di Yogurt
- 1 Limone
- 0,5 Bustina mezza bustina di Lievito
- 75 g 75 g di Zucchero
- 2 in 2 Uova
- 150 g 150 g di Farina
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Cannella in polvere q.b.
- 1 q.b. Burro q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Sbucciate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a tocchetti. Montate le uova con lo zucchero, unite la farina, lo yogurt, la scorza del limone grattugiata, i tocchetti di mela, 5 cucchiaini di olio, un cucchiaino di cannella e il lievito. Mescolate ripetutamente per ben amalgamare gli ingredienti. Versate il composto in uno stampo a ciambella imburato e infarinato e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare prima di sfornare.