



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

CIAMBELLONE ALLA CANAPA

Ingredienti:

3 uova intere

200 grammi zucchero di canna

un limone biologico buccia

un arancia biologica buccia

200 ml yogurt

un pizzico di sale

220 gr farina tipo 2

30 grammi farina di canapa

una bustina di lievito per dolci



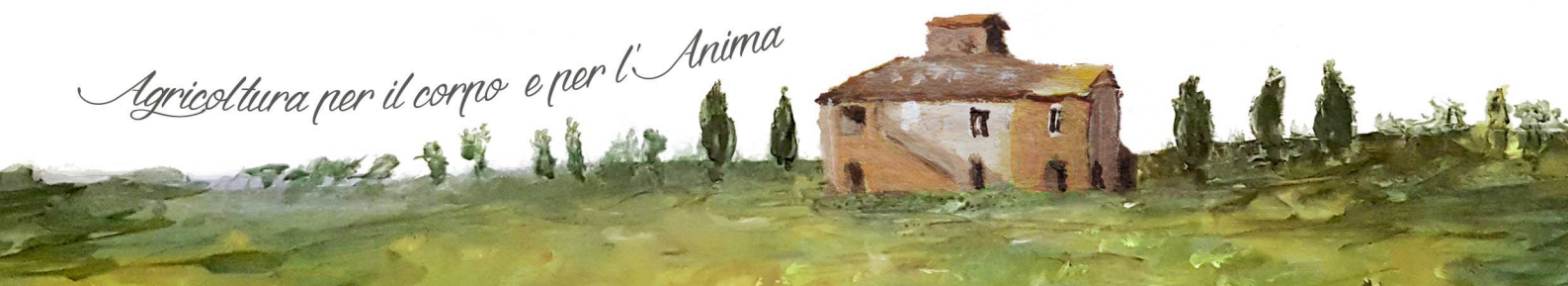
Preparazione :

Mettere le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, lavorarle con una frusta.

Aggiungete la buccia del limone grattugiata insieme a quella di arancia sempre grattugiata ed amalgamate

Ora aggiungete lo yogurt, amalgamate per ultimo la farina e il lievito e quando il composto è pronto mettetelo in uno stampo a ciambella precedentemente imburrato e infarinato. Infornare a 180 gradi per circa 35 minuti, effettuare sempre la prova dello stecchino e se esce asciutto la ciambella è pronta!

Agricoltura per il corpo e per l'Anima



Azienda Agricola di Passerini Sara

www.aziendapasserini.it

Sede legale: via Guerrazzi, 11 50132 Firenze

Sede azienda: loc. Padolecchie, Torrita di Siena (SI)

Sara Passerini

340.416112

info@aziendapasserini.it