CIAMBELLA SENZA UOVA

BIMBY ® TM
5

Total: 50min
Preparazione: 10min

8 porzione/porzioni

facile

Ingredienti

200 grammi di farina 00
180 grammi zucchero
80 grammi fecola di patate
250 grammi latte
120 grammi olio di semi
1 scorza di limone
1 busta di lievito per dolci

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale

Girare la manovella 1 minuto velocità 5

Spennellare la tortiera con un po di olio e spolverata con della farina

Inserire l'impasto ed infornare in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti

Verificare la cottura con uno stuzzicadenti

Tirare fuori la torta e spolverizzare con zucchero a velo

Attenzione:
Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi**: Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: katiagiarratana **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it