



Total: 34min
Preparazione: 4min



16 pezzo/pezzi



Ingredienti

Imported

6 uova 250 gr zucchero 1 limone,
la buccia 200 gr olio semi mais 1
fiala aroma di mandorle 150 gr
fecola 150 gr farina 1 bustina
lievito vanigliato 50 gr granella di
nocciole o nocciole intere

Preparazione

Inserite nel  "coperchio chiuso" le nocciole e dare 3 colpi di Turbo. Mettere da parte.

Inserire nel  "coperchio chiuso" la scorza lavata ed asciugata di un limone, 5 secondi velocità turbo.

Aggiungere uova e zucchero, 2 minuti vel 5.

Aggiungere poi la fiala di aroma di mandorle e l'olio 1 minuto vel 5.

Impostare 1 minuto vel 5 e inserire dal foro del coperchio la farina a cucchiariate.

Aggiungere il lievito 15 secondi vel 5.

Oliare e infarinare uno stampo per ciambella a cerniera e disporre nel fondo la granella di nocciole e poi l'impasto.

Infornare a 190 gradi per 30 minuti circa.



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: [AnnalisaToma83](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>