

Dessert e merende

Ciambella classica al Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 1 ciambella

300 g di farina
180 g di Nesquik
4 uova
20gr. di olio
mezzo bicchiere di latte
1 limone
1 bustina di lievito
burro q.b.
zucchero a velo
Nesquik Squeeze
stampo rotondo da forno di 28 cm. di diametro

Tempo

15 minuti per la preparazione + 35 minuti per la cottura

Preparazione

Per preparare il composto utilizziamo uno sbattitore elettrico.

In un contenitore sbattiamo le uova con il Nesquik, poi aggiungiamo l'olio e mescoliamo. Uniamo poi insieme la farina, il lievito setacciati e il latte. Infine, aggiungiamo la scorza di limone grattugiata e mescoliamo bene con la frusta elettrica.

Versiamo il composto nello stampo precedentemente imburato e infarinato. Cuociamo in forno pre-riscaldato a 170°C per circa 35 minuti.

Guarniamo con lo zucchero a velo, Nesquik Squeeze e serviamo.