

Ciambella con mele e arance

Ingredienti:

275 g di farina 00

250 g di zucchero

250 g di burro

4 uova intere

1 bustina di lievito per dolci

1 stecca di cannella

20 ml di vino bianco

3 mele

3 arance

1 pizzico di sale

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Mettetele in un pentolino con il vino e la cannella e fate cuocere per circa 10 minuti. Intanto montate a crema lo zucchero con il burro ammorbidito. Aggiungete di seguito le uova, la farina, il sale e il lievito. Amalgamate bene il tutto con l'aiuto di un frustino elettrico o manuale. Sbucciate le arance e tagliatele a spicchietti eliminando il più possibile la parte bianca. Scolate le mele e incorporatele all'impasto insieme alle arance. Imburrate e infornate una tortiera e versatevi il composto. Infornate in forno statico a 170° per circa 40 minuti (regolatevi in base al colore e fate la prova inserendo uno stecchino nella ciambella: se risulterà asciutto allora la ciambella è cotta altrimenti lasciate cuocere ancora). Buon Appetito!