



## Ciambellone di Natale con Nutella®



### Se Nutella® fa rima con ciambella un motivo ci sarà...

Un invitante strato di deliziosa crema alle nocciole e al cacao ed è pronta la magia: la classica ricetta della ciambella si arricchisce per rendere le festività ancora più golose... Sarà anche vero che non tutte riescono col buco, ma se c'è Nutella® la ciambella ha sicuramente più gusto!

#### Ingredienti

- 300 gr di farina
- 130 gr di zucchero
- 130 ml di olio di semi di girasole
- 3 uova
- 250 gr di yogurt
- 1 bustina di lievito (16g)
- 210g Nutella®





### Step 1

- Preriscaldare il forno a 180°.
- In una ciotola montare le uova con lo zucchero fino a quando non diventano bianche e spumose.



### Step 2

- Continuando a mescolare aggiungere prima l'olio poi lo yogurt.



### Step 3

- Unire infine la farina setacciata insieme al lievito, il composto dovrà risultare liscio ed omogeneo.





#### Step 4

- Versare il composto in uno stampo a ciambella già imburato ed infarinato del diametro di 22cm. Cuocere in forno già a temperatura per 25/30 minuti circa.



#### Step 5

- Togliere dal forno, sformare e lasciar raffreddare, quindi con un coltello seghettato tagliare a metà lungo la circonferenza.
- Con una sac a poche distribuire la Nutella®, spalmare con una spatola richiudere e spolverizzare con zucchero a velo.

