

Ciambellone di Natale all'arancia con Nutella®

Media

1 h 40 min



INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

3 uova

260 g di zucchero semolato

3 arance di medie dimensioni

1 limone di medie dimensioni

85 g di yogurt naturale

115 g di burro fuso

175 g di farina

35 g di mandorle tritate

7 g di lievito in polvere per dolci (2 cucchiaini)

Un pizzico di sale

150 g di Nutella®

30 g di scorza di arancia candita

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 180° e posizionare la griglia del forno a media altezza. Imburrate abbondantemente e infarinate uno stampo da ciambella di 2 litri.

In una ciotola capiente sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto molto leggero e spumoso.



2

Grattugiate le scorze delle arance e del limone e spremete il succo di 1 arancia (80 ml) e mezzo limone (30 ml).

Trasferite scorze e succo in un'altra ciotola e unitevi lo yogurt e il burro fuso. Mettete da parte.



3

Mescolate il composto di succo e yogurt al composto di uova.

4

Separatamente setacciate la farina con le mandorle tritate, il lievito in polvere e il sale.

Incorporate quindi delicatamente il composto di succo, yogurt e uova nella miscela di farina fino a eliminare tutti i grumi.

Versate la pastella nello stampo a ciambella preparato e infornate per 30-35 minuti (o fino a quando infilando uno stuzzicadenti al centro del dolce, ne uscirà pulito).

Lasciate raffreddare completamente il dolce, quindi estraetelo dallo stampo capovolgendolo su un piatto.



5

Tagliate il ciambellone nel senso della lunghezza e spalmatevi all'interno 100 g di Nutella®.

Nel frattempo versate in una piccola ciotola la Nutella® rimasta, fatela ammorbidire per circa 5 minuti a bagnomaria e fatela colare sopra la torta.

Decorate con striscioline di scorza d'arancia candita.

