

Ciambellone di Natale con Nutella®

Facile

1 h 10 min



INGREDIENTI

PER 14 PORZIONI

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®

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 180°.

In una ciotola montare le uova con lo zucchero fino a quando non diventano bianche e spumose.



2

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



3

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

**4**

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

**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.