



## Ciambellone di Natale all'arancia con Nutella®



### Entra nel cerchio della bontà

Siete alla ricerca di qualcosa che vi faccia entrare nello spirito del Natale? L'avete trovato! Questa torta a forma di ciambella della tradizione tedesca è quello che ci vuole per la colazione delle vacanze natalizie. E poi il gusto deciso delle arance abbinato a Nutella® è troppo buono. Il successo è garantito!





- 3 uova
- 3 arance di medie dimensioni
- 85 g di yogurt naturale
- 175 g di farina
- 7 g di lievito in polvere per dolci (2 cucchiaini)
- 150 g di Nutella®
- 260 g di zucchero semolato
- 1 limone di medie dimensioni
- 115 g di burro fuso
- 35 g di mandorle tritate
- Un pizzico di sale
- 30 g di scorza di arancia candita



- Preriscaldare il forno a 180° e posizionare la griglia del forno a media altezza. Imburrare abbondantemente e infarinare 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.



- 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.





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



- 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.



- 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.

