

Ciambella

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Cukr krupice 2 kelímek
- Bramborový škrob 1 kelímek
- Citrón 1 ks
- Vanilková esence 3 lžice
- Rostlinný olej 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Postup:

3 Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Žloutky dáme do mísy, přidáme kelímek bílého jogurtu, 2 kelímky cukru a našleháme do pěny. V průběhu šlehání přidáme kelímek rostlinného oleje a kelímek bramborového škrobu. Vše společně promícháme. Přidáme citronovou kůru z půlky citronu, 1 panák vanilkové esence nebo vanilku. Vše promícháme. Přidáme 1 třetinu sněhu a pořádně vmícháme. Poslední 2 třetiny sněhu vmícháme jemně.

Těsto vlijeme do kruhové formy na bábovku.

Pečeme v předehřáté troubě při 180°C dozlatova. Jestli je ciambella hotová zjistíme špejlí, kterou pícháme do těsta. Pokud bude po vyjmutí suchá, ciambella je hotová.