

Ciambelle alle noccele

Ingredienti : 100 g. di burro

200 g. di zucchero

100 g. di noccele

due o tre cucchiate di marmellate (albicocche)

1 yogurt bianco

4 uova

1 pizzico di sale

150 g. di farina

150 g. di fecola di patate

1 bustina di vaniglia

1 bustina di lievito

100 g. di gocce di cioccolato

Montare il burro e lo zucchero; incorporare lo yogurt bianco, quattro uova intere, 1 pizzico di sale. Mescolare per bene e aggiungere 150 g. di farina, 150 di fecola, la bustina di vaniglia e le noccele tritate. Infine il lievito e le gocce di cioccolato. Infornare uno stampo X ciambelle dove versate il composto. In una pentola scaldare con un po' d'acqua le marmellate e versare sul composto. Infornare 40-50 min. 180°