Ciambellone alla Vaniglia



Per una buona colazione o una merenda naturale, il CIAMBELLONE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 400gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 2 buste di vanillina
- un pizzico di sale
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- 2 bustine di lievito

PREPARAZIONE

Dividere gli albumi dai tuorli e montarli a neve ferma, poi in un’altra terrina mettere gli albumi e lo zucchero, montarli ed aggiungere l’olio, il latte e la vanillina, mescolare con un cucchiaio di legno e aggiungere la farina.

Mescolare il lievito e in ultimo gli albumi montati, girando

sempre dal basso verso l’alto.

Infornare in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°.