OLIO CUORE

# Ciambella allo yogurt con fragole



## Ingredienti

- 200 g farina
- 130 ml **Olio Cuore**
- 150 g zucchero
- 3 uova
- 125 g yogurt bianco naturale
- Mezzo baccello vaniglia
- 3 cucchiaini lievito
- 2 pizzichi sale
- 300 g fragole

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 281.10 Kcal**

## Preparazione

### Ciambella

- lavorare a lungo le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un impasto gonfio e sostenuto.
- Unire la farina setacciata con il lievito e il sale, poi mescolare delicatamente dal basso verso l’alto.



### Ciambella

- Aggiungere lo yogurt, **Olio di Semi Cuore** e i semi del baccello di vaniglia.



## Ciambella

- Ungere e infarinare lo stampo da ciambella di Ø 24 cm e versare l’impasto.
- Porre la ciambella in forno preriscaldato a 175° per 30-35 minuti. Prima di estrarre la torta dal forno, fare la prova dello stecchino: infilare al centro del dolce un lungo stecchino, poi estrarlo: se risulterà asciutto, la torta sarà cotta.
- Una volta cotta, sfornare, poi sformare su una gratella a raffreddare.



## Decorazione

- Lavare e mondare le fragole, poi tagliarle a spicchietti



## Decorazione

- Adagiare la ciambella su un piatto da portata e completare il dolce con le fragole.



---

## La ricetta è stata preparata con:




**Olio di Mais**




**Sale Iposodico**