Ciambella alle Noci e Cocco

Dolce

Tempo: 210 min



Ingredienti

- la buccia di 1/2 arancia grattugiata 300 g di farina
- 2+1/2 cte di lievito in polvere
- 125 g di margarina polinsatura
- 60 g di noce di cocco grattugiata
- 90 g di zucchero di canna grezzo
- la scorza grattugiata di due limoni verdi
- 2 uova
- 2 ctav di miele raffinato
- 4 ctav di latte scremato
- 60 g di farina integrale
- 30 g di margarina polinsatura

Preparazione

1. Prendere una teglia di 22 cm di diametro con il buco, ungerla e scaldare il forno fino a 180 C. Cospargere nel fondo di una ciotola farina e lievito, dopodich aggiungere la margarina schiacciandola lievemente assieme alla farina. Quando il composto former dei piccoli granuli aggiungiamo scorza di limone grattata, il cocco e lo zucchero. In un recipiente a parte mescolare energicamente miele, latte, uova. Unire i contenuti delle due ciotole, trasferire nella teglia disponendo in maniera uniforme. Schiacciare la

margarina in una ciotola precedentemente riempita di farina. Impastare lievemente con il cocco e lo zucchero. Spolverare il tutto sul dolce. Infornare per 1 ora circa. La ciambella dovr lievitare e solidificare. Con l'aiuto di un coltello togliere la ciambella dalla teglia e adagiarla su un piatto da portata.