Ciambella arcobaleno (ai 7 vasetti)

Oggi vi propongo un classico delle torte. E’ conosciuta come la torta ai 7 vasetti. Vasetti? Eh si!, uno potrebbe domandarsi.. “Ma quali vasetti?”. Devo dire che sono cresciuto con questa torta, forse è stata una delle primissime che ha accompagnato la mia infanzia. Mia mamma la faceva spesso. E’ una torta che richiede davvero poco tempo e soprattutto è di una semplicità che oserei dire… assoluta.

Ingredienti:

Nota bene: *per questa torta non ti occorrerà la bilancia perchè come misuratore utilizzerai il vasetto dello yogurt.*

- 1 vasetto di yogurt magro (liscio) – *125 gr*
- 1 vasetto di olio di girasole
- 2 vasetti di zucchero semolato
- 3 vasetti di farina 00
- 3 uova
- una bustina di lievito per torte
- una bustina di vanillina
- la scorza grattugiata di un limone
- perline di zucchero colorate

Preparazione:

In una ciotola capiente versate lo yogurt, l’olio di girasole, le uova, la vanillina e mescolare per bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete lo zucchero e la scorza del limone. Mescolare bene. Adesso aggiungete la farina ed il lievito che avrete setacciato in precedenza. Amalgamate il composto ed infine aggiungete una porzione di perline colorate. Mischiate il tutto e versate il composto in una teglia per ciambella imburrata ed infarinata.

Cuocete in forno statito preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Attenzione: 10 minuti prima della fine della cottura togliete la torta dal forno e spennellate la superficie con dell’albume sbattuto ed infine versateci sopra altre perline di zucchero colorate. Rinfornare la torta per altri 10-15 minuti.



Charles