



## CIAMBELLA PASQUALINA

### INGREDIENTI:

2 VASETTI DA 125g DI YOGURT MAGRO BIANCO  
USIAMO IL VASETTO DELLO YOGURT COME DOSATORE  
3 VASETTI DI FARINA 0 MANITOBA (possiamo usare anche la classica 00)  
3 UOVA  
MEZZO VASETTO SCARSO DI OLIO DI SEMI  
1 VASETTO DI PARMIGIANO GRATTUGIATO  
MEZZO VASETTO DI PECORINO O SIMILARE GRATTUGIATO  
1 BUSTINA DI LIEVITO PER PIZZE O FOCACCE SALATE  
MIX DI SEMI VARI A PIACERE  
SALE QB

### PROCEDIMENTO:

Questa ciambella è semplice e veloce da realizzare si può gustare da sola oppure si accompagna molto bene con uova, affettati misti, salami e formaggi. Io la preparo per il giorno di Pasquetta o anche per le scampagnate primaverili.

Iniziamo.....

In una terrina mettiamo lo yogurt, le uova, l'olio di semi, i formaggi e un pizzico di sale. Mescoliamo energicamente con una forchetta;

Aggiungiamo poi un po' alla volta la farina e il lievito sempre mescolando fino a ottenere un composto omogeneo senza grumi.

Copriamo con la pellicola trasparente e lasciamo riposare per circa mezz'ora.

Intanto accendiamo il forno a 180° e unghiamo uno stampo per ciambella con cerniera da 23 cm (va benissimo anche uno normale senza buco). Versiamo il composto nello stampo e spargiamo sopra il mix di semi. Informiamo quando il forno è ben caldo e cuociamo per circa 30 minuti. Cerchiamo di non aprire il forno durante la cottura altrimenti la ciambella rischia di sgonfiarsi. Per controllare se è cotta, prendiamo uno stuzzicadenti e inseriamolo nella ciambella se non lo sentiamo umido vuol dire che ci siamo !!!!!!! Spegliamo il forno apriamolo e lasciamo la ciambella dentro fino a completo raffreddamento in modo che non abbia sbalzi di temperatura.

NOTA: se vogliamo rendere la ciambella più ricca, possiamo aggiungere nel composto sfrizzoli di prosciutto cotto o di speck o di pancetta.

BUON APPETITO E BUONA PASQUA A TUTTI DALLA CUOCA GIO'

