Ciambella alle Ciliegie e frutta secca

Una ciambella ricca e corposa, perfetta per la vostra colazione!

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 10	Difficoltà: Media

Ingredienti per 10 persone

- 300 gr ciliegie fresche denocciolate
- 300 gr yogurt greco Despar
- 300 gr farina integrale di grano tenero
- 80 gr miele d'acacia bio Scelta Verde Despar
- 50 gr frutta secca mista
- 100 gr olio evo
- 3 uova da galline allevate a terra Despar
- 1 tuorlo da galline allevate a terra Despar
- 16 gr lievito in polvere Despar
- q.b. anice stellato finemente grattugiato (se di vs gusto)
- q.b. sale marino integrale

Preparazione

1 - Lavate le ciliegie e tagliatele a metà.

2 - Versate in una ciotola il miele e l'olio, amalgamate con un cucchiaio di legno o con delle fruste da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite le uova e lo yogurt e mescolate ancora. Aggiungete infine l'anice stellato, la farina, il lievito, le ciliegie, il sale e la frutta secca.

3 - Amalgamate tutti gli ingredienti e versate l'impasto in una tortiera a forma di ciambella, precedentemente unta d'olio e infarinata.

4 - Cuocete in forno statico preriscaldato a 170° C per circa 80 minuti. Trascorso il tempo verificate facendo la prova stecchino: se lo stecchino risulta asciutto , la ciambella è pronta. Sfornate e lasciate raffreddare per qualche minuto.

5 - Servite su un piatto da portata ricoprendola con zucchero a velo. Buona colazione …… con Despar!