

# Nido PASQUALE

Ingredienti :

2 uova

250 gr di Farina

220 gr di zucchero

1 vasetto di yogurt intero alla vaniglia

1 vasetto di olio di semi

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

100 gr di cioccolato bianco

Accendete il Forno a 160°. Montate a neve gli albumi, aggiungete delicatamente i tuorli, lo zucchero, lo yogurt e amalgamate il tutto. Aggiungete la farina, la vanillina l'olio ed infine il lievito. Riempite uno stampo da ciambella (diametro 23 cm) precedentemente imburato ed infarinato e infornate a 160° per 40 minuti. A fine cottura, togliete la ciambella dal forno.

Preparate la glassa : Fate sciogliere a bagnomaria 100gr di cioccolato bianco e versatelo sulla ciambella. Posizionate al centro del dolce due o tre uova colorate!

