

ZAGARA DI SICILIA



INGREDIENTI:

- 1 banana
- 300 g di farina 0
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 20 g Aroma di mandorle d'Agrigento
- 100 g di zucchero
- 2 arance, 1 limone e 4 mandarini Siciliani
- 1 cucchiaino di miele di zagara d'agrumi
- 1 bicchiere di bevanda a base di mandorle
- 1 tazzina di olio di semi

LIGHT:

SENZA UOVA

SENZA LATTE

SENZA BURRO

PROCEDIMENTO:

1 schiacciare la banana nella ciotola dove viene preparato l'impasto



2 aggiungere l'olio, il latte di mandorle, il miele, la farina, il lievito, l'aroma, la spremuta d'agrumi e lo zucchero.

Mescolare senza creare grumi e accendere il forno a 180 gradi.



3 ungere con olio e infarinare lo stampo per la ciambella,

versare il composto a 180 ° per 35/45 minuti in forno statico.

Una volta pronta spolverare con lo zucchero a velo e servire accompagnata da una tazzina di caffè, e gustare a colazione in una calda giornata Sicula...



Una ricetta semplice ma allo stesso tempo gustosa e leggera. Ho realizzato questo dolce per fare colazione la domenica mattina...in questo periodo di quarantena, insieme alla mia famiglia... da qui ho imparato molto, e riflettendo ho capito che le cose belle sono nella semplicità... #iorestoacasa!!!

Giovanni Mazzù 22/03/2020

