

# Corona natalizia

Ingredienti per una ciambella di circa 20-22 cm di diametro

- .1 vasetto di yogurt agli agrumi
- .3 uova
- .la scorza di 1 arancia
- .1 vasetto di olio
- .2 vasetti di zucchero
- .4 vasetti di farina
- .1 bustina di lievito per dolci
- .2 manciate di uvetta
- .1 bicchierino di liquore all' amaretto

- .25 g di mandorle
- .25 g di arachidi

*Per la ganache al cioccolato di copertura*

- .200 g di cioccolato bianco
- .100 g di panna liquida

*Per la pasta di zucchero segui questa ricetta o acquistala già pronta!*

In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Mettete in ammollo l' uvetta nel liquore all' amaretto. Unite l' olio e lo yogurt al composto di uova e zucchero e mescolate bene. Incorporate la farina setacciata con il sale e il lievito. Infine unitevi la scorza di arancia, l' uvetta strizzata e le mandorle e gli arachidi tritati grossolanamente. Mescolate bene il tutto. Ungete di burro uno stampo per ciambelle e infarinatelo. Versatevi il composto e infornate a 180° per circa 35- 40 minuti. Una volta pronta, sfornatela e lasciatela raffreddare. Solo ora preparate la ganache: scogliete il cioccolato a bagnomaria, aggiungetevi la panna calda e mescolate. Fatela colare sulla ciambella. Ed ecco pronta la vostra corona natalizia che potrete decorare a vostro piacimento.

*"Potete realizzare le decorazioni natalizie in pdz seguendo le mie indicazioni ( che inserirò molto presto) oppure servitela semplicemente con la ganache al cioccolato e scaglie di mandorla."*

*La cucina dei balocchi*