

Ciambella vegan alla marmellata di lamponi

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** DOSI PER: **6 persone**

Una bella ciambella per inaugurare bene il week end, soffice e profumata, semplicissima e veloce da preparare, perfetta per colazione, ma anche come merenda o dessert.

Ingredienti

- 250 gr di farina di tipo 2
- 10 gr di polvere lievitante
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale
- 50 gr di olio di semi di mais
- 100 gr di sciroppo d'acero
- 150 gr di latte di avena
- buccia grattugiata di 12 limone
- marmellata di lamponi senza zucchero□

Procedimento

1. Versa la farina in una ciotola e mescolala con la polvere lievitante, la vaniglia in polvere e il sale.

2. Emulsiona a parte l'olio di mais con lo sciroppo d'acero e il latte di avena.
3. Versa nella ciotola degli ingredienti secchi l'emulsione dei liquidi, mescola bene e infine aggiungi la buccia grattugiata di limone, sempre mescolando.
4. Versa il composto ottenuto in uno stampo a forma di ciambella di 20 cm di diametro circa e aggiungi a cucchiaiate, nel centro dell'impasto, la marmellata di lamponi.
5. Inforna a 140 gradi per 15 minuti, dopodiché alza la temperatura a 160 gradi e prosegui la cottura per altri 15 minuti, infine alza ancora la temperatura a 170 gradi e cuoci per gli ultimi 10 minuti.
6. Sforna la torta e lasciala raffreddare prima di toglierla dallo stampo.