

Ciambelline al profumo di spezie...per una merenda fast and easy!



Piattino, ciotolina e accessori tavola [Wald Domus Vivendi – linea impronte verde](#)

Anche io non sono stata in grado di resistere, lo

ammetto...[Sonia](#) aveva parlato di [questa](#) meravigliosa macchinetta sforna-donuts già da un pò di tempo, e mi ero riproposta di acquistarla assolutamente, appena ce ne fosse stata l'occasione.

Sono un pò fissata con queste caccavelle...già tempo fa mi ero fiondata quando c'era stata l'offerta della piastra per waffels (spesa assolutamente ben fatta!!!!!!!!!!), poi mi ero innamorata di quella sforna muffins (che però non ho ancora acquistato, mannaggia...), ed ora anche di questa.

...detto fatto, appena l'ho vista sulla newsletter della Lidl...ho mandato immediatamente in missione il marito!

Il quale, prima di recarsi sul posto di lavoro, faceva la fila alla cassa alle 8.30 di mattina per pagare la desideratissima piastra, evvai!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Così, insieme alla figliola, ci siamo lanciate nella produzione.

La ricetta originale era molto più ricca ed accattivante...noi però essendo un pò a regime per la imminente prova costume, abbiamo optato per questa versione light ma molto profumata, versione trovata nientepopodimeno che sul libretto delle istruzioni, eheheheh!

Qualche piccola modifica, e...voilà!

Che ne dite?

Non vi dico come erano buone, ma buone, ma buone.....



Ingredienti:

6 cucchiari di zucchero di canna per me [Grand Cru Reunion Waves of sugar](#)

1 pizzico di noce moscata macinata

1 pizzico di cannella macinata

175 gr farina autolievitante per me [Molino Rossetto](#)

8 cucchiari di olio per me [Isio 4](#)

8 cucchiari di yogurth magro piuttosto liquido

zucchero a velo q.b

Preparazione:

Mescolare lo zucchero di canna, la noce moscata, la cannella e la farina in una ciotola, aggiungendo e mescolando con una frusta, l'olio e lo yogurth liquido. Amalgamare bene sempre con la frusta per ottenere un bel composto cremoso.



Preparare la Donutmaker come da istruzioni; riempire le cavità col composto, chiudere la piastra e cuocere per 2-4 minuti senza assolutamente sollevarla.

Sformarli e cospargerli con lo zucchero a velo...

Servire da soli, inzuppati nel latte freddo, o con yogurth bianco denso e con pezzetti di frutta fresca...noi con le fragole li abbiamo trovati più che strepitosi, parola!

Se vi dovesse capitare, fateci un pensiero su [questa](#) piastra...facile da usare, comoda, pratica e soprattutto conveniente!

Io curerò di nuovo l'offerta...ho intenzione di farne dei piccoli regali di Natale...mi porto avanti per tempo, eheheheh!!

Augurandovi un sereno mercoledì, vi saluto e vado a fare la
spesa...
alla prossima!

Simona